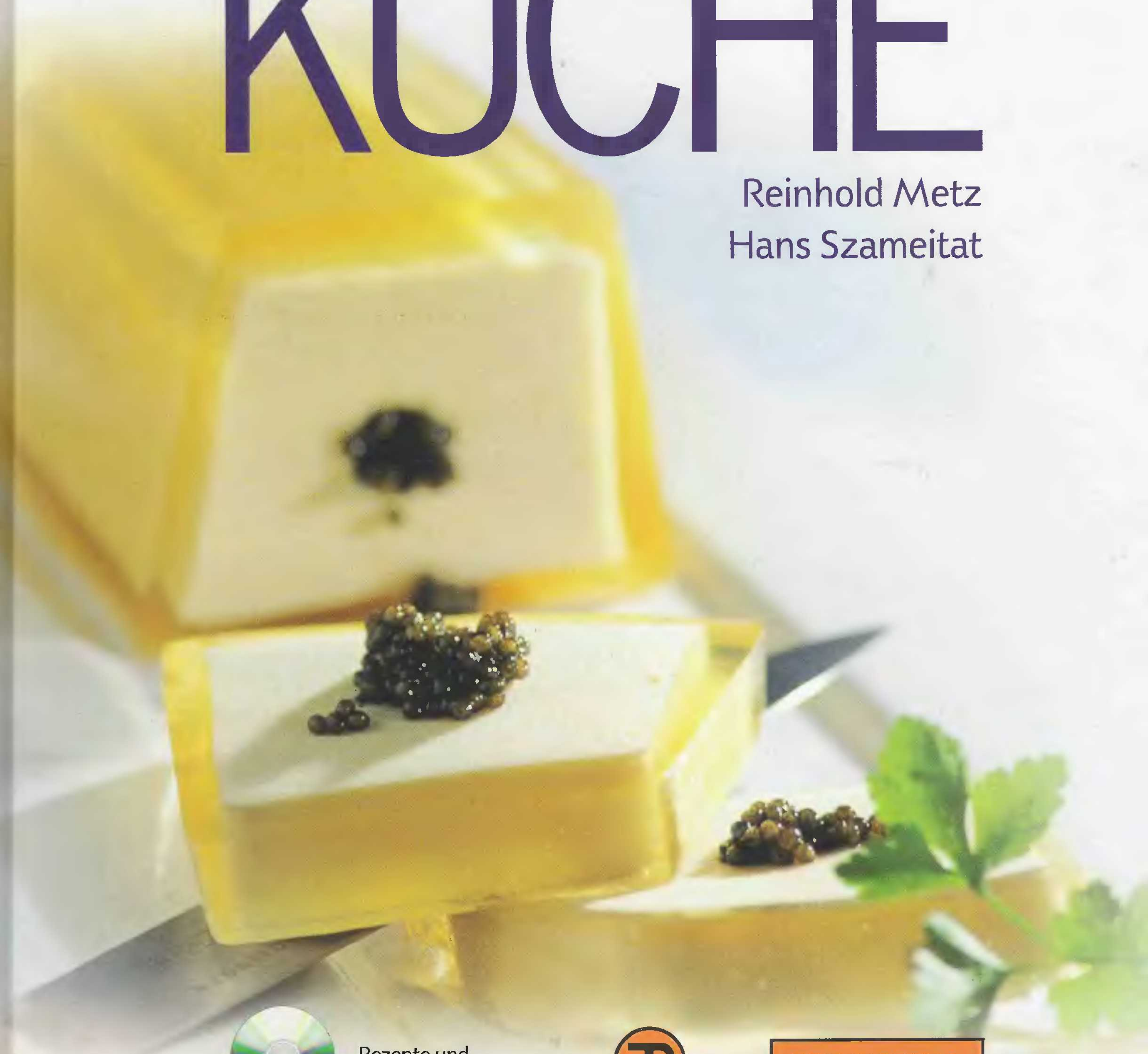
DIE KALTE KÜCHE

Reinhold Metz
Hans Szameitat



Rezepte und
Checklisten auf CD

PFANNEBERG

GEWÜRZE UND KRÄUTER

Ob frisch oder getrocknet – wichtig für den Wohlgeschmack ist die richtige Dosierung.

Dank Küchenkräutern und Gewürzen lassen sich Speisen abwechslungsreich und geschmackvoll auf den Tisch bringen. Nicht umsonst waren Gewürze schon in der Antike ein begehrtes und wichtiges Handelsgut und sind Kräuter seit dem Mittelalter als Würz- und Heilmittel hoch geschätzt. Während man von einigen wie Basilikum, Schnittlauch oder Petersilie gar nicht genug bekommen kann, wirkt sich ein Zuviel an Nelken, Kreuzkümmel oder Muskat nicht unbedingt positiv aus. Ziel ist vielmehr – und das gilt gerade auch für Zubereitungen der kalten Küche – durch Zugabe von Kräutern und Gewürzen den Eigengeschmack der Speisen zu unterstreichen, ihn zu erhöhen, aber nicht zu überdecken. Viele Köche ziehen und trocknen ihre Kräuter heute selbst (gebündelt im Schatten oder als Blättchen bei 50 °C im Ofen oder in der Mikrowelle). Gewürze sollte man kühl, luftdicht und nicht zu lange aufbewahren, sie verlieren sonst an Aroma.









Frische Würze

bringen zahlreiche Zwiebelgewächse mit. Von Knoblauch bis Schalotten & Co.: Die wichtigsten Vertreter der großen Familie. Für die Schärfe sorgen feurige Chilis.



Knoblauch in seiner gängigsten Form, getrocknet und dann in einzelne Zehen zerteilt. Er würzt, meist in kleine Würfel oder Blättchen geschnitten, zahlreiche Gerichte.



Roter Knoblauch, frisch. Diese Varietät unterscheidet sich in Aroma und Geschmack nicht von weißen jungen und frischen Sorten.



Junger frischer Knoblauch ist milder als getrockneter und kann daher sehr viel üppiger verwendet werden. Die ganze Knolle mit Grün ist verwertbar.

Der intensive, von manchen mehr, von manchen weniger geschätzte Geruch und Geschmack von Knoblauch geht auf schwefelhaltige Verbindungen – ätherische Öle – zurück. Neben seinen stark würzenden Eigenschaften hat Knoblauch auch einen positiven Einfluss auf den Organismus: Er enthält die Vitamine A, B und C sowie antibakteriell wirkende Stoffe. Zudem senkt er Blutdruck und Cholesterinspiegel.

Frisch und getrocknet

Im Handel ist Knoblauch getrocknet immer und frisch saisonal erhältlich. Daneben gibt es noch weitere Knoblauchprodukte wie **Knoblauchpulver, Knoblauchsalz** oder zahlreiche Würzmischungen mit Knoblauch. Gelegentlich ist auch geräucherter Knoblauch erhältlich. Knoblauch ergänzt viele Gerichte perfekt, sollte insgesamt jedoch – und vor allem roh – in der kalten Küche mit Ausnahme der mediterranen Gerichte eher sparsam dosiert werden, um andere feine Aromen nicht zu überdecken. Ganz junger, frischer Knoblauch kann dagegen üppiger gebraucht werden, er ist deutlich milder. Von ihm verwendet man nicht allein die Zehen, die ganze Knolle, die ja eigentlich keine ist – vielmehr handelt es sich um eng nebeneinander stehende, verdickte Blätter – kommt zum Einsatz. Das Grün hingegen wird nur am Ansatz mitverarbeitet. Ganz anders beim **Schnittknoblauch,** der in den asiatischen Küchen eine Rolle spielt, er erinnert an Schnittlauch und liegt geschmacklich zwischen diesem und Knoblauch.
Bärlauch, ein enger Knoblauchverwandter, wächst hierzulande im Frühjahr wild und kann dann an nicht mit Schadstoffen belasteten Stellen gesammelt werden; er wird inzwischen aber auch regelmäßig auf Märkten angeboten. Für die kalte Küche interessant ist er etwa in Form von Bärlauch-Kräuterbutter, zum Würzen von Gemüse oder auch als Salatbeigabe. Im Allgemeinen verwendet man die Blätter, aber auch die Zwiebeln können gehackt oder zerdrückt zum Einsatz kommen.



Eine gespickte Zwiebel, meist mit 1 bis 2 Gewürznelken und 1 Lorbeerblatt, wird beim Kochen von Brühen und Fonds benötigt.



Schalotten sind milder als Speisezwiebeln und haben ein feineres Aroma. Unentbehrlich in der gehobenen Gastronomie, etwa für Saucen.



Braunschalige Speisezwiebeln sind in verschiedenen Formen und Größen im Handel. Auch in puncto Schärfe gibt es große Unterschiede.

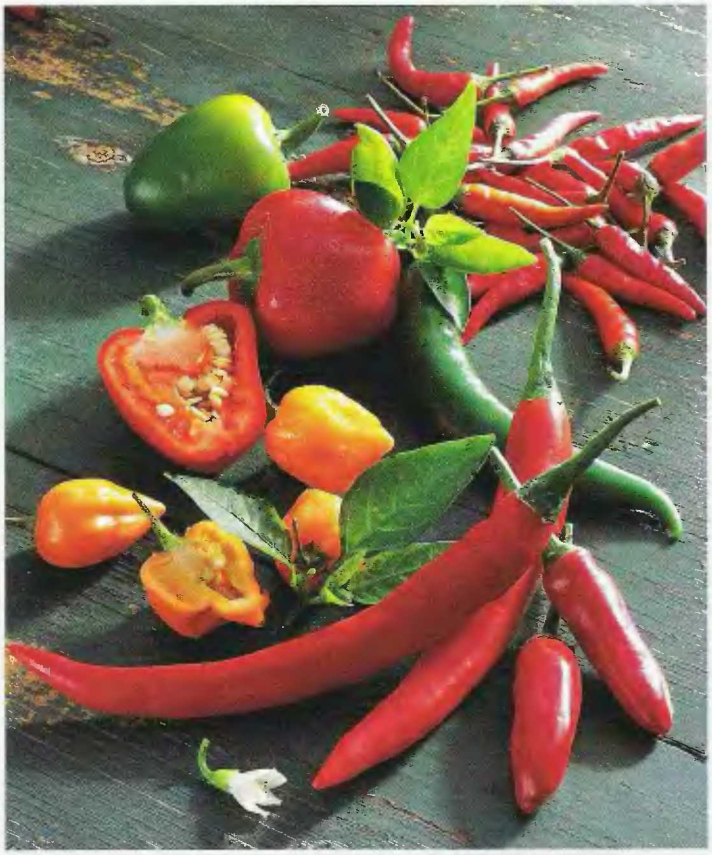
Umgeben von 2 bis 3 trockenen Schalenblättern gilt die Zwiebel aufgrund ihrer Schärfe zugleich als Gewürz und Gemüse.

Gewürz und Gemüse

Dabei unterscheiden sich die einzelnen Sorten in Form, Farbe und Schärfegrad erheblich. So sind beispielsweise rote und weiße Zwiebeln deutlich milder als die braunschaligen Varianten. Sehr mild ist auch die Gemüse- oder Mauizwiebel. Diese Sorten können gut roh, etwa für Salate, verarbeitet werden. Meist werden Zwiebeln jedoch mitgegart, wodurch sie ihre Schärfe – verantwortlich auch hier ist ätherisches Öl (Allicin) – vollkommen verlieren. In der Gastronomie werden häufig auch die feineren Schalotten, von denen es eine große Sortenvielfalt gibt, oder auch die milderen Lauch- oder Frühlingszwiebeln eingesetzt, beide deutlich zurückhaltender in Schärfe, Geruch und Geschmack.

Für Brühen und Fonds

Zum Aromatisieren von Brühen und Fonds nimmt man gerne eine ganze oder halbe gespickte Zwiebel. Hierfür werden 1 bis 2 Gewürznelken in die geschälte Zwiebel und ein ganzes Lorbeerblatt in den dafür eingeschnittenen Schlitz gesteckt. So lässt sich nach dem Garen die Zwiebel samt den Gewürzen mit einem Griff leicht wieder entfernen.



Verschiedene frische Chilisorten (von oben links im Uhrzeigersinn): Rote und grüne Peperoni picante, mittelscharf; dünne rote thailändische Chilis »Hot Red«, sehr scharf. Im Vordergrund: rote Tabasco-Chilis, sehr scharf; holländische »Lange Rode«, mittelscharf und »Habanero«-Chilis aus Mexiko, extrem scharf.

Chili ist nicht gleich Chili

Sogar Früchte, die von ein und demselben Busch geerntet werden, können im Schärfegrad – er wird in so genannten »Scoville-Einheiten« gemessen – deutlich voneinander abweichen. Wie viel mehr gilt dies jedoch erst für unterschiedliche Sorten: Während die italienischen, teils auch in anderen Ländern angebauten Peperoncini eher mild sind, liegt der Schärfegrad bei asiatischen Chilisorten wie beispielsweise den dünnen thailändischen »Hot Red« schon deutlich höher. Noch um das Dreifache übertroffen werden diese von den extrem scharfen »Habanero«-Chilis aus Mexiko.

Für die Verwendung in der Küche unterscheidet man zwischen frischen unreifen (grünen) Chilis, frischen reifen (roten) Chilis und zwischen getrockneten Chilis. Frisch wird das klein gewürfelte oder auch in Ringe geschnittene Fruchtfleisch oft für Saucen und Marinaden verwendet. Noch schärfer wird das Ganze, wenn man auch die Samenkerne der Chilis mitverwendet, stecken doch in ihnen besonders viele Scharfstoffe (Capsaicinoide). Diese können auch Hautreizungen hervorrufen, daher empfiehlt es sich, für die Verarbeitung extrem scharfer Sorten sicherheitshalber ein paar Handschuhe zu tragen.
Getrocknet schärfen Chilis ganz oder gemahlen die verschiedensten Speisen. **Chilipulver** gibt es, je nach Sorte, ebenfalls in verschiedenen Schärfegraden. Ebenso die verschiedenen Würzsaucen auf Chilibasis, etwa die scharfe rote oder die mildere grüne **Tabasco-Sauce**. Der links abgebildete mexikanische Habanero-Chili oder Chile habanero gilt als schärfster Chili der Welt, bei der Dosierung gilt es hier besonders vorsichtig zu sein. Höllisch scharf ist auch der dünnschalige, stark gefaltete, reif leuchtend orangerot gefärbte **Lampionchili** aus der Karibik, der Bestandteil vieler Salsas ist. Auch in Asien sind frische Chilis – zermahlen oder zerrieben – eine wichtige Zutat für mehr oder weniger scharfe Würzpasten und -mischungen.



Bärlauch mit seinem intensiven, stark an Knoblauch erinnernden Geruch und Geschmack hat im Frühjahr Saison, wird beim Erhitzen milder.



Perlzwiebeln, frisch. Die kleinen runden Zwiebelchen eignen sich gekocht oder geschmort zum Einlegen in Essig oder in eine würzige Marinade.



Frühlingszwiebeln, rot, sind etwas milder als die weiße Variante. Im Gegensatz zu anderen roten Zwiebeln sind sie nur außen rot gefärbt.



Lauch- oder **Frühlingszwiebeln** sind mild und eignen sich gut für Salat und Vorspeisen. Das frische Grün wird in der Regel mitverwendet.



Glattblättrige Petersilie, aromatisch



Krause Petersilie, robust



Dill, leicht herb, frisch verwenden



Schnittlauch, würzig, leicht scharf



Basilikum, hocharomatisch

Aromatisch: Kräuter

In der kalten Küche unverzichtbar: Die frischen Grünen würzen alles, von Amuse gueule über Salat bis Terrine. Und sehen obendrein als Garnitur auch noch gut aus.

An erster Stelle stehen in der kalten Küche gute Bekannte wie Petersilie und Schnittlauch, Dill oder Basilikum. Daneben gibt es jedoch eine riesige Palette an weniger bekannten und seltener verwendeten Kräutern, die sich ebenfalls gut zum Würzen eignen oder auch einen Salat bereichern können.

Frische Würze im Salat

Manche Kräuter wie **Gartenkresse,** Brunnenkresse, **Portulak, Brennnessel,** Löffelkraut oder auch **Löwenzahn** nehmen daher eine Mittelstellung ein, sie stehen von der Verwendung her zwischen den eigentlichen Würzkräutern und Blattsalaten. Kräuter bereichern jedoch Salate, Dressings und viele andere Gerichte nicht nur geschmacklich, sondern enthalten zudem wertvolle Mineralstoffe und Vitamine. Generell sollte man frische Kräuter nur kurz waschen, trockenschleudern oder -tupfen und immer erst unmittelbar vor der Verwendung klein schneiden, weil sich sonst Aromastoffe wie die ätherischen Öle rasch verflüchtigen.

Empfindliche Blättchen

Viele Kräuter vertragen keine Hitze – die Aromastoffe verflüchtigen sich beim Kochen oder Braten –, und sollten daher immer erst nach dem Garen untergemischt werden. Hierzu zählt beispielsweise Basilikum, Koriandergrün, Dill, Zitronenmelisse oder auch Pimpinelle. Robusteren Sorten wie Salbei, Rosmarin, Thymian, Oregano, Majoran oder Petersilie kann die Hitze dagegen nichts anhaben, sie geben beim Mitgaren Aroma und Geschmack ab. Einige Kräuter haben sich als besonders gute Partner bestimmter Speisen herausgestellt: So passt Dill ausgezeichnet zu Fisch und Meeresfrüchten, Rosmarin, Salbei, Thymian und Oregano würzen mediterrane Gerichte, ebenso wie frische Basilikumblättchen. Majoran harmoniert bestens mit Fleisch und steckt als Gewürz in vielen Wurstsorten, weshalb man dieses Kraut auch »Wurstkraut« nennt. Cilantro verleiht vielen asiatischen oder zentralamerikanischen Gerichten ihr typisches Aroma.

Frisch oder getrocknet?

Die meisten Kräuter lassen sich gut trocknen und können dann ganz oder gerebelt verwendet werden. Einige wie Petersilie, Koriandergrün oder Basilikum verlieren dabei jedoch fast das ganze Aroma. Getrocknet verwenden lassen sich Rosmarin, Oregano, Thymian oder auch Majoran, für die meisten anderen empfiehlt es sich, sie frisch zu verwenden.



Echter Salbei, würzig, aromatisch



Purpursalbei, intensives Salbeiaroma



Ostindisches Basilikum, intensiv



Rotblättriges Basilikum 'Dark opal'



Buschbasilikum, kräftiges Aroma



Pfefferminze, aromatisch kühlend



Oregano, würzig, pikant, herb-bitter



Cilantro, Koriandergrün, eigenwillig



Borretsch, würzig, Blüten als Garnitur



Spearmint, erfrischend



Majoran, aromatisch und würzig



Brunnenkresse, herb-pikant



Kerbel, fein, leicht anisartig



Rosmarin, herb-bitter im Geschmack



Löffelkraut, leicht salzig, scharf



Lorbeer, würzig-herb, leicht bitter



Zitronenmelisse, frisch, zitronenartig



Pimpinelle, mild, eigenwilliges Aroma



Bohnenkraut, stark aromatisch



Winterbohnenkraut, sehr intensiv



Tripmadam, säuerlich, eigenwillig



Zitronenthymian, intensiv zitronenartig



Gartenthymian, würzig scharf



Liebstöckel, sparsam verwenden



Estragon, eigenständiges Aroma

Wildkräuter, Senf & Co.

Herb, scharf und sauer: Mit wilden Frühlingskräutern, Senf und Meerrettich kommt viel zusätzliche Würze in Salat und Dressings; der Essig sorgt für Säure: Wichtig ist allerdings die richtige Dosierung!



Wild wachsende Kräuter haben oft ein kräftigeres Aroma und mehr Geschmack als Zuchtpflanzen aus dem Gewächshaus. Von knoblauchartig wie der in den letzten Jahren kulinarisch wieder interessant gewordene Bärlauch über säuerlich, man denke an Sauerampfer, bis mild, hier wäre die Vogelmiere zu nennen, reicht die Palette der Geschmacksnuancen. Verwendung in der Küche finden die zarten Frühlingsboten in erster Linie in gemischten Salaten, aber auch in Quark- oder Frischkäsezubereitungen schmeckt das frische Grün köstlich. Beim Sammeln gilt es darauf zu achten, ausreichend Abstand zu viel befahrenen Straßen einzuhalten, gedüngte Wiesen zu meiden und nur saubere und unbelastete Pflanzen zu sammeln. Mittlerweile werden bekannte Sorten wie Bärlauch, Brunnenkresse oder Löwenzahn immer öfter auch auf Märkten angeboten. Bei einigen Arten wie etwa bei Gänseblümchen oder Veilchen sind auch die Blüten zum Verzehr geeignet; sie eignen sich daher gut als Garnitur. Im Folgenden einige Tipps zu den wichtigsten Wildkräuter-Arten: **Bärlauchblätter** sammelt man vor der Blüte. Achtung: Nicht mit den ähnlichen, giftigen Maiglöckchenblättern verwechseln! Diese riechen jedoch nie nach Knoblauch. Bärlauch eignet sich zum Aromatisieren vieler Speisen, als Beimischung zu Salaten oder Quark. **Brennnesselblättchen** und **-sprosse** schmecken, im März oder April sehr jung gesammelt, in Salaten oder gegart auch als Gemüse. Die an Quellen und Bächen wachsende **Brunnenkresse** wird im Frühjahr vor der Blüte geerntet. Die scharf-würzigen Blättchen bereichern Salate und Vorspeisen. **Gänseblümchen:** Wird im zeitigen Frühjahr gesammelt. Die leicht nussig schmeckenden

Die Meerrettichfamilie

Als Gewürz werden vor allem die fleischigen, außen bräunlichen und innen weißen, bis zu 60 cm langen Pfahlwurzeln verwendet. Während die unverletzte Wurzel so gut wie gar kein Aroma hat, offenbart sich beim Reiben, Raspeln oder Schaben ihre ganze Schärfe. Der beißende Geruch steigt in die Nase und treibt Tränen in die Augen. Verantwortlich sind auch hier verschiedene ätherische Öle, allen voran Allylisothiocyanat, das bei jeder Zellverletzung durch Einwirkung eines Enzyms aus dem Stoff Sinigrin gebildet wird. **Meerrettich** würzt nicht nur zahlreiche Speisen – beliebt ist er etwa frisch gerieben zu gekochtem Fleisch (Tafelspitz, Beinfleisch), in vielen Saucen oder auch in Kombination mit Sahne oder Äpfeln, wodurch seine Schärfe etwas abgemildert wird, zu Räucherfisch

[illegible]rosetten lassen sich wie Feldsalat zubereiten, die weißen Blüten schmecken ebenfalls im Salat oder eignen sich als Garnitur. **Gu[illegible]rich:** Blätter vor der Blüte ernten, [illegible]late oder wie Spinat zubereiten: die [illegible] schmecken gedünstet. **Gunderma[illegible]** [illegible]jungen Blätter und Sprosse eignen sich für Salate, die violetten Blüten als Garnitur. **Huflattich:** Zerkleinert schmecken die jungen Blätter als Beimischung in Salaten. Die leicht bitteren **Löwenzahnblätter** erntet man sehr jung, noch vor der Blüte, und verwendet sie vornehmlich für Salat. Die säuerlichen **Sauerampferblättchen** zupft man im Frühjahr vor der Blüte; für Quark, Salate und Saucen. **Schafgarbe:** Die herben Blättchen sammelt man von März bis Mai für Mischsalate. **Vogelmiere:** Die mild schmeckenden Blätter und Stängel können das ganze Jahr über gesammelt werden. Sie eignen sich zum Mischen mit herben und bitteren Kräutern. **Waldsauerklee,** die [illegible]lichen Blätter erntet man im Frühjahr für Salate oder Quark. Sie sollten jedoch nicht in zu großen Mengen verzehrt werden.



Senf – verschiedene Sorten: ① Dijon-Senf mit grünem Pfeffer und Wein, ② Moutarde brune, ③ grober mittelscharfer Senf, ④ süßer Senf, ⑤ Hausmachersenf, ⑥ englisches Senfpulver.

Mit Senf würzen

Das bekannte und beli[illegible] Gewürz entsteht durc[illegible]mahlen der Samen der [illegible]ährigen Senfpflanze. Ma[illegible]nterscheidet zwisch[illegible]em aus Klein- und Vorde[illegible]n stammenden braunen und schwarzen Senf einerseits und den Weißen, Gelben oder Englischen Senf aus dem Mittelmeerraum andererseits – bei beiden sind die getrockneten ganzen Samen geruchlos, entwickeln erst beim Zerkleinern ihre Schärfe. Verantwortlich dafür sind die in den Samen enthaltenen ätherischen Öle. Aus den mehr oder weniger fein zermahlenen Samen werden dann Pulver und Pasten in unterschiedlichen Schärfegraden hergestellt, die Palette reicht hier von süß bis scharf-pikant. Handwerklich in kleinen Senfmühlen produzierte Sorten gelten als besonders fein, da bei dieser Art der Herstellung die ätherischen Öle durch die niedrigere Temperatur nicht zerstört werden und daher kein Meerrettich zur Steigerung der Schärfe beigemischt wird.



Essig – verschiedene Sorten: Im Vordergrund Aceto Balsamico, rechts dahinter Rotweinessig und links daneben Estragonessig. Essig dient vor allem zum Säuern und Konservieren.

[illegible] Lachs, Aal oder Forelle. Meerrettich ist jedoch nicht nur ein seit der Antike verwendetes Würzmittel, sondern hat zudem eine große gesundheitsfördernde Wirkung: Er wirkt antimikrobiell und entzündungshemmend und hilft auch bei Husten. Sein asiatischer Verwandter – **Wasabi** –stammt aus Japan und wird darum auch **Japanischer Meerrettich** genannt. Auch er ist sehr scharf und reizt zu Tränen. Im Handel – in Asienläden und gut sortierten Supermärkten – ist er oft als Pulver erhältlich. Als Paste – dafür wird das Pulver mit lauwarmem Wasser angerührt – oder frisch in dünne Scheiben geschnitten wird Wasabi zu Sushi und Sashimi gegessen.



Mit Säure würzen

Säure ins Spiel bringen verschiedenste Zutaten. Einmal sind es Zitrusfrüchte wie **Zitrone, Limette** und ihre Verwandten. Vor allem den frisch ausgepressten Saft schätzt man als Vitamin-C-reiches und aromatisches Säuerungsmittel. In asiatischen Küchen wird außerdem auch gerne das eingeweichte Mark der **Tamarinde** zum Säuern verwendet. Hierzulande am wichtigsten ist jedoch der **Essig** in seinen zahlreichen Varianten. Essig entsteht – vereinfacht gesagt – durch den Kontakt einer alkoholhaltigen Flüssigkeit mit Luft. Bakterien aus der Luft setzen sich auf der Oberfläche fest und vermehren sich; daraus entsteht dann die so genannte Essigmutter oder Kahmhaut, die die alkoholhaltige Flüssigkeit in Essig verwandelt. Daher unterscheidet man verschiedene Essigtypen: **Mostessig, Rot-** und **Weißweinessig** sowie in asiatischen Ländern **Reis-** oder **Kokosessig**. Die Unterschiede liegen dabei zum einen im Säuregehalt, zum andern in den verschiedenen Zusätzen zum Aromatisieren wie Kräuter, Früchte oder Gewürze. Je geringer der Säuregehalt einer Essigsorte (unter 5 %), desto weniger lange ist er haltbar. Nach geraumer Zeit wird die Essigsäure durch die Bakterien selbst wieder zerstört. Die viel verwendeten Weinessige haben meist einen Säuregehalt zwischen 6 und 7 %. Als besonders fein gelten die oft mindestens 3 Jahre gereiften Essige aus Italien und Spanien: **Aceto Balsamico** und **Sherryessig**.

GEWÜRZE & KRÄUTER


Pfefferkörner, schwarz


Pfefferkörner, weiß


Pfefferkörner, grün


Rosa Pfeffer, kein echter Pfeffer


Gewürznelken, stark, brennend


Bockshornkleesamen, leicht bitter


Kardamomkapseln, kräftig, würzig


Macis oder Muskatblüte, mild-würzig


Muskatnuss, frisch gerieben würzig


Piment, Nelkenpfeffer, aromatisch


Safranfäden, würzig, stark färbend


Wacholderbeeren, aromatisch


Kümmelsamen, kräftig, würzig


Kreuzkümmelsamen, leicht scharf


Ceylon-Zimt, der feinste Zimt


Kassia, Chinesischer Zimt, herber


Sesamsamen, geschält, leicht nussig


Fenchelsamen, anisartiges Aroma


Sternaniskapseln, wie Anis


Anissamen, süß, lakritzartig



Szechuanpfeffer, leicht scharf



Ingwer, getrocknet, ganz & gemahlen



Kurkuma, Gelbwurz, ganz & gemahlen



Schwarzkümmelsamen, pfeffrig



Zwiebelsamen



Mohnsamen, mild, nussig



Senfsamen, weiß, scharf



Senfsamen, schwarz, scharf



Chilipulver aus dunklen Chilis, scharf



Rosenpaprikapulver, scharf



Delikatess-Paprikapulver, mild



Paprikapulver, edelsüß, pikant



Asant, Stinkasant, beißend, bitter



Wasabipulver, sehr scharf



Orangenschale, getrocknet



Zitronenschale, getrocknet



Garam masala, indische Mischung



Zitronengras, frisch, zitronenartig



Vanilleschote, vorne: mit Mark



Tonkabohnen, leicht bitter, aromatisch

Bouquet garni

Frische Kräuter und Wurzelgemüse würzen Brühen, Fonds und Schmorgerichte. Getrocknete Kräutermischungen und Salz sind ebenfalls unentbehrlich.



Mirepoix – grob gewürfeltes Röstgemüse – besteht zu zwei Dritteln aus Zwiebeln und zu einem Drittel aus Wurzelgemüse wie Knollensellerie, Karotten und Petersilienwurzeln. Es dient als Basis für Suppen, Saucen und Schmorgerichte. Zusätzlichen Geschmack bringen noch Knoblauch, Kräuter und Gewürze.



Brunoise für Saucen besteht in der Regel aus fein gewürfelten Zwiebeln und Karotten, die man in zerlassener Butter oder in Öl anschwitzt …



… bevor dann noch in feine Würfel geschnittener Stangensellerie untergerührt wird. Dies ist die Basis für viele Sugos der italienischen Küche.

Bei vielen Zubereitungen sollen die Aromen von Zwiebeln und Wurzelgemüse in die Garflüssigkeit übergehen. Deshalb wird Gemüse wie Knollensellerie, Karotten, Petersilienwurzeln und Zwiebeln nach dem Putzen zerkleinert und dann mitgegart. Man unterscheidet das würfelig geschnittene **Mirepoix, Röst- oder Bratgemüse,** das sich in Größe und Zusammensetzung nach der jeweiligen Zubereitung richtet. Während des Anröstens in etwas Butter oder Öl verdampft ein Teil des im Gemüse befindlichen Wassers und die äußeren Schichten trocknen aus. Die in Gemüse und Zwiebeln enthaltenen Zuckerstoffe karamellisieren und setzen so neue Farb- und Geschmacksstoffe frei. Feinblättrig in Scheiben geschnittenes Gemüse, eventuell auch vermischt mit etwas gewürfeltem Schinken, nennt man **Matignon**. Diese Mischung wird vor allem für Flüssigkeiten und Sude verwendet, die nur kurz kochen, zum Beispiel Fischfond. In der Regel dünstet man die Gemüseblättchen dafür in etwas Butter und löscht sie dann mit Wein ab.

Bouquet garni – gebündelte Würze

Frische Kräuter und Wurzelgemüse bringen Geschmack auch in Brühen, Suppen und Fonds. Man unterscheidet zwischen dem **kleinen Bouquet garni,** das lediglich aus einigen Stängeln frischer Kräuter besteht, und dem **großen Bouquet garni,** bei dem Karotten, Sellerie und Lauch mit von der Partie sind. Um einen optimalen Würzgrad zu erhalten, gibt man ein Bouquet garni nicht unbedingt von Anfang an mit in die Garflüssigkeit, sondern meist erst später. Ziel ist, das **Kräuter- oder Gemüsesträußchen** genau zu dem Zeitpunkt in die Brühe einzulegen, dass es geschmacklich ausgenutzt ist und sein volles Aroma abgegeben hat, wenn die Kochzeit beendet ist. Der Hauptvorteil der mit Küchengarn verschnürten Bündel gegenüber zerkleinertem Gemüse: Es kann mit einem Griff wieder entfernt werden und stört nicht beim Entfetten von Brühen und Fonds. Insgesamt rechnet man pro Liter Flüssigkeit 50 bis 100 g





Das klassische **Kräutersträußchen** besteht aus viel Petersilie, ein bis zwei Lorbeerblättern und einigen Stängeln frischem Thymian. Ergänzend hinzu können je nach Verwendung ein paar Stängel Rosmarin, Stangensellerie oder Bohnenkraut kommen. Die Größe richtet sich dabei nach der Flüssigkeitsmenge.

Gemüse- und Kräuterbeigabe. Kräuter werden jedoch nicht immer in Sträußchen gebunden mitgegart, manchmal werden sie zerkleinert – mit Messer oder Schere fein geschnitten oder mit dem Wiegemesser gehackt – und kommen dann erst gegen Ende der Garzeit hinzu. So beispielsweise die als **Fines herbes** bekannte Mischung von Kerbel, Schnittlauch und Estragon. Nach Belieben kann diese Mischung auch noch durch Petersilie ergänzt werden. Die Hauptrolle spielt Letztere dagegen bei der **Persillade,** einer Mischung aus fein gehackter Petersilie, Schalotten und Knoblauch. Zur italienischen **Gremolata** gehören in der Regel Zitronenschale, Knoblauch und Petersilie, manchmal auch noch Rosmarin oder Salbei. Getrocknet beliebt sind die **Herbes de Provence,** eine Mischung verschiedener mediterraner Kräuter. Will man verschiedene Gewürze im Ganzen oder zerkleinertes Gemüse während des Garens zufügen und später wieder entfernen, eignet sich am besten ein **Gewürzbeutel** – ein Säckchen aus Leinen oder Mull – oder ein **Gewürzei.**

Speisesalz

Salz – verschiedene Sorten: ① **Flor de Sal,** täglich abgeschöpftes und an der Sonne getrocknetes Meersalz aus den Salzgärten von Tavira, Portugal ② **Schwarzes Steinsalz** aus Indien (Kala Namak) ③ **Meersalz** aus [illegible] ④ **Himalaya Kristallsalz Granulat** aus Pakistan ⑤ **Graues Meersalz** aus Frankreich ⑥ **Grobes Salz, Brezelsalz** aus Deutschland ⑦ **Feuchtes Meersalz** aus Portugal ⑧ **Maldon Sea Salt** handgeschöpfte Flakes ⑨ **Speisesalz mit Jod und Fluorid** angereichert, aus Deutschland.
Salz kommt zum einen in größeren Lagerstätten als Steinsalz vor und wird in verschiedenen Ländern der Erde abgebaut. Zum andern gewinnt man es in so genannten Salzgärten durch Verdunstung von Meerwasser aufgrund von Sonneneinstrahlung. Zwischen 5 und [illegible] der wasserlöslichen Kristalle benötigt der Mensch pro Tag.

Bouquet garni

Kombinationen für unterschiedliche Fonds

① **Bouquet garni für Geflügel** mit Petersilie, Estragon und Frühlingszwiebel sowie einer Karotte und etwas Fenchel.

② **Bouquet garni für Fischfonds** mit Estragon und Thymian zu gleichen Teilen, viel Petersilie, Knollensellerie und etwas Selleriegrün. Nach Belieben können noch die dünn abgeschnittene Schale einer halben Zitrone sowie eine halbe Chilischote (ohne Samen) hinzukommen.

③ **Bouquet garni für Fleisch** mit einer Petersilienwurzel, einer Knoblauchzehe, einer Karotte, viel Petersilie, etwas Liebstöckel, Zitronenthymian und nach Belieben noch etwas Oregano sowie ein Stängel Bohnenkraut.



WAREN-KUNDE

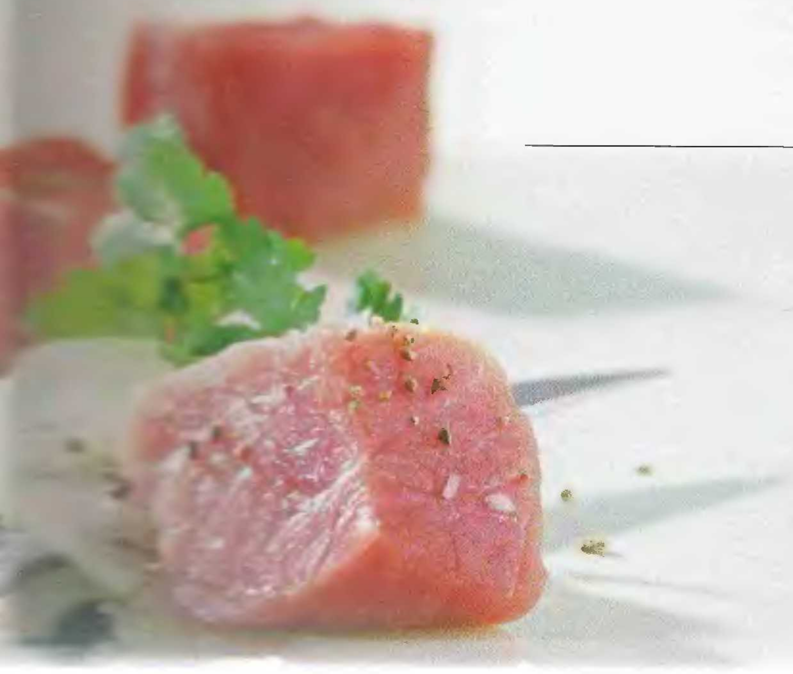
von Fisch & Krustentieren über Schlachtfleisch bis hin zu Wild und Geflügel: Die Rohstoffe der kalten Küche.

Eine genaue Kenntnis der zu verarbeitenden Lebensmittel ist für einen Koch von zentraler Bedeutung, um Küchenrohstoffe und Produkte richtig beurteilen und zweckmäßig verwenden zu können. Das fängt beim Einkauf an und hört bei der richtigen Verarbeitung und Zubereitung auf. Frische und Qualität der Zutaten sind Voraussetzung für ein optimales Ergebnis auf dem Teller. Und auch die sachgerechte Lagerung spielt eine wichtige Rolle: Schließlich sollen die Lebensmittel vom Kauf bis zum Zeitpunkt ihrer Verarbeitung bestmöglich erhalten werden. Lagertemperatur, Luftfeuchtigkeit und Hygienevorschriften müssen hier beachtet werden. Während Fisch, Fleisch, Wild und Geflügel bei niedrigen Temperaturen gut aufgehoben sind, vertragen Gemüse wie Tomaten, Paprika oder Auberginen sowie einige Obstsorten (Ananas, Bananen) die Kälte nicht so gut und sollten daher in nicht so kalten Kühlräumen aufbewahrt werden.









Meeresfische

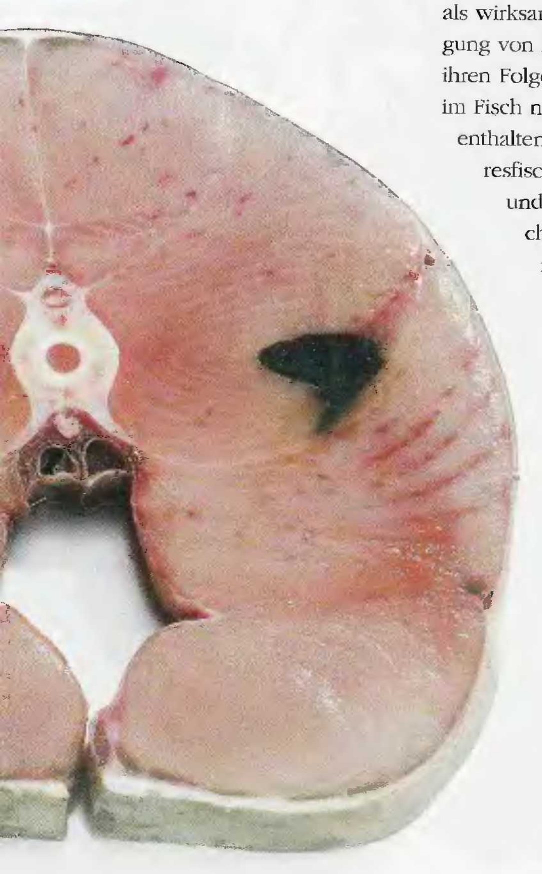
Ein kurzer Überblick über das Nahrungsmittel Fisch und die für die kalte Küche wichtigsten Fischarten.

Fisch ist ein gut bekömmliches Lebensmittel mit ernährungsphysiologisch hochwertigen Inhaltsstoffen. Er liefert hochwertiges Eiweiß und enthält essenzielle Aminosäuren in ausgewogener Kombination. Je nach Fettgehalt hat Fisch 10 bis 20 % wertvolles Eiweiß zu bieten. Durch seinen geringen Anteil an Bindegewebe ist Fisch zudem leicht verdaulich. Positiv ist auch der hohe Anteil an essenziellen Fettsäuren. Von großer Bedeutung sind hier die **Omega-3-Fettsäuren**: Sie gelten als wirksames Mittel zur Vorbeugung von Arteriosklerose und ihren Folgen. Kohlenhydrate sind im Fisch nur in geringem Maß enthalten. Zudem weisen Meeresfische hohe Jodwerte auf und auch Selen ist ausreichend vorhanden, weitere nennenswerte Mineralstoffe sind Kalium und Phosphor.

Darüber hinaus ist Fisch ein bedeutender Träger der fettlöslichen Vitamine A und D sowie der wasserlöslichen Vitamine der B-Gruppe.

Aus zoologischer Sicht sind Fische keine einheitliche Tiergruppe wie Vögel oder Säugetiere. Als Fische bezeichnet man vielmehr alle Wirbeltiere, die Zahn tragende Kiefer haben, im Wasser leben und paarige sowie unpaare Flossen tragen. Zoologen behandeln Knochen- und Knorpelfische als eigene Tiergruppen. In der wirtschaftlichen und kulinarischen Praxis spielt diese Unterscheidung jedoch keine Rolle. Die Haut der Knorpelfische – zu dieser Gruppe gehören vor allem Haie und Rochen – ist ledrig und weist Hautzähne oder -verknöcherungen auf. Knochenfische, und hierzu zählt die Mehrzahl aller Fischarten, haben in der Regel ein Schuppenkleid, das aber auch stark zurückgebildet sein kann. Die Mehrzahl der Fische lebt im Meer. Trotzdem kann man sie nicht als Gruppe den Süßwasserfischen gegenüberstellen. Manche Meeresfische steigen zum Laichen in Flüsse auf. Dazu gehören Störe, einige Heringsfische (Alsen), Lachse und Stinte. Manche Fische leben im Süßwasser und wandern zum Laichen ins Meer, beispielsweise der Flussaal. Wieder andere dringen zu bestimmten Jahreszeiten weit ins Süßwasser vor, laichen dann aber wieder im Meer wie Meeräschen und Flundern.

Eine Einteilung in Meeres- und Süßwasserfische entspricht jedoch den praktischen Bedürfnissen von Handel und Verbrauchern.



Heringshai-Steak. Gut zu erkennen sind hier die dunklen Flecken, die so genannten »Wundernetze«. Sie müssen vor dem Verzehr immer entfernt werden, da sie Allergien auslösen können.



Filet vom Dornhai. Die Rückenfilets des inzwischen recht raren Dornhais werden häufig im Ganzen geräuchert und dann als »Seeaal« angeboten.



Rochenflügel. Meist werden nicht die ganzen Fische, sondern nur die abgetrennten Rochenflügel auf dem Markt angeboten.

Das Frischeproblem

Da Fisch ein sehr empfindliches Lebensmittel ist, spielt das Erkennen von Qualität – und das heißt in erster Linie Frische – beim Einkauf die herausragende Rolle. Generell gilt: Wirklich topfrischer Fisch ist geschmacklich die erste Wahl. Frischfisch im Handel kann jedoch bereits einige Tage auf Eis liegen – in diesem Fall ist dann allerdings Tiefkühlware vorzuziehen. Der Fang wird heute direkt auf dem Schiff verarbeitet und tiefgekühlt – dadurch ist Frische garantiert. Auch sollte man nur topfrischen Fisch im Ganzen kaufen. In der Regel sind ausgenommene oder filetierte Fische bei entsprechender Kühlung länger haltbar. Manche Fische, wie beispielsweise die Knorpelfische, werden aufgrund ihrer Größe immer ausgenommen und in Teilstücken vermarktet.

Frischemerkmale bei Frischfisch:
- natürlicher Glanz
- klare und pralle Augen
- tadellose Haut
- neutraler Geruch (nicht fischig!)
- karminrote Kiemen
- Druckkontrolle hinterlässt keine Mulde im Fischfleisch

Diese Frischemerkmale weisen Fische je nach Sorte bis zum 7. Tag nach dem Fang auf. Sie können dann noch einige Tage auf Eis liegen. Sind die Augen schon etwas trüb, die Kiemen dunkel verfärbt und riecht der Fisch leicht nach Fisch, ist er keinesfalls mehr frisch – solche Ware wird in der feinen Gastronomie nicht mehr verwendet. Fast verdorbene Ware ist zu erkennen an den tief eingesunkenen, aber noch nicht milchigen Augen und den bräunlich verfärbten Kiemen. Ganz ungenießbar wird Fisch, wenn er noch länger liegt. Die Augen sind jetzt milchig-grau, das Fleisch weich und die Kiemen gelblich braun. Zudem hat der Fisch einen säuerlich, fauligen aufdringlichen Geruch. Es besteht Vergiftungsgefahr!

Nicht mehr topfrischem Fisch ist Tiefkühlware vorzuziehen. Doch auch bei Tiefkühlfisch gibt es Qualitätsunterschiede. Voraussetzung ist, dass die Kühlkette bis zur Verarbeitung nicht unterbrochen wird.

Qualität bei Tiefkühlfisch:
- neutraler Geruch, nicht ranzig
- kein Frostbrand
- das weiße Pupillenzentrum muss möglichst klein sein
- Tiefkühlware muss noch mindestens 3 Monate haltbar sein

Auch die Art der Verpackung wirkt sich auf die Qualität aus: Als beste Qualität gilt glacierter, von einer dünnen Eisschicht umgebener, vakuumverpackter Fisch. Eine Verpackung der Ware lose in Schachteln ist am schlechtesten.



Flussaal wird in der kalten Küche oft für Terrinen oder Pasteten verwendet. Daneben ist der Fisch mit dem relativ hohen Fettgehalt auch als Räucherfisch pur oder in Salaten sehr geschätzt.

Hai und Rochen

Bei beiden fehlen verknöcherte Gräten oder Rippen, sie zählen daher zu den Knorpelfischen. Beide Familien weisen eine Reihe wichtiger Nutzfische auf. Weil hierzulande noch immer manche Kunden vor **Hai** zurückschrecken, bietet der Handel sein festes Fleisch auch unter anderem Namen an: Die Rückenfilets vom **Dornhai** sind etwa als **»Seeaal«** zu haben, seine geräucherten Bauchlappen werden als **»Schillerlocken«** verkauft. **Heringshai** taucht auch als **»Kalbfisch«** oder **»Seestör«** an den Fischtheken auf. In Europa werden neben dem inzwischen schon selten gewordenen Dornhai vor allem der Heringshai, der **Glatt-** und **Katzenhai** kommerziell genutzt, in Ostasien der **Blauhai** und in Amerika auch der **Schwarzspitzenhai** oder **blacktip shark**. Haifleisch ist fest und mager, fein im Geschmack und eignet sich für viele Zubereitungsarten. Vom **Rochen** werden meist nur die Flügel vermarktet. Sie kommen bereits ohne Haut und Knorpel ins Angebot. Der Handel unterscheidet die einzelnen Arten nicht.



Stör. Am häufigsten auf den Markt kommen heute Osietra oder Waxdick. Das Fleisch vom frischen jungen Stör ist zart und mager. Daher ist frischer Zuchtstör von besserer Qualität als tiefgekühltes Fleisch vom Wildstör. Auch geräuchert gelangt das Fleisch vom Stör ins Angebot.



Meeraal. Zu erkennen an dem kurz hinter den Brustflossen ansetzenden Flossensaum. Der Meeraal kann doppelt so groß werden wie der Flussaal.



Glasaale, die Jungtiere des Flussaals, werden oft in Flussmündungen gefangen und sind in vielen Mittelmeerländern eine beliebte Spezialität.

Besonders gut schmeckt Rochenflügel in der kalten Küche, wenn er zuvor gedünstet oder pochiert wurde, wobei eine Garzeit von 15 bis 20 Minuten auch für größere Flügel meist ausreicht.
Frisch erinnert das Fleisch vom **Stör** an Hai. Maximal erreicht der Stör eine Länge von 3,5 m und ein Gewicht von 280 kg, meist bleibt es aber bei 1 bis 2 m. Störe sind vom Polarkreis bis Marokko sowie im Mittelmeer verbreitet. Früher wanderten sie in großer Zahl fast alle großen europäischen Flüsse hinauf, um dort abzulaichen. Flussverbauungen und zunehmende Verschmutzung haben diesen Fisch aber seltener gemacht, so dass Störe heute in Europa als Frischfisch eine untergeordnete Rolle spielen. Junge Störe sind in jedem Fall zu bevorzugen. Im Angebot ist Stör wild lebend oder aus Zuchtbetrieben.

Aalartige Fische

Als Speisefisch sehr geschätzt ist der **Flussaal**. Im Gegensatz zum qualitativ unterlegenen **Meeraal** beginnt beim Flussaal der Flossensaum weit hinter den Brustflossen. Der Flussaal hat eine grünlich braune Farbe, der Bauch ist gelblich. Die Weibchen werden bis zu 1 m lang, die Männchen etwa 50 cm. Verbreitet ist der Flussaal in allen europäischen Süßgewässern sowie den Küstengewässern vom Weißen Meer bis zur mauretanischen Küste. 4 bis 10 Jahre verbringt der Flussaal im Süßwasser, dann wandert er zum Laichen ins Meer (Sargassosee). Mit dem Golfstrom treiben die Larven dann nach Osten und erreichen im 3. Lebensjahr als **Glasaale** die Küsten Europas. In den Mittelmeerländern sind sie als Delikatesse geschätzt und werden dort oft schon gekocht auf dem Markt angeboten. Aale werden vor der Zubereitung grundsätzlich gehäutet, lediglich das Räuchern stellt eine Ausnahme dar. Zum Häuten reibt man die Haut des Aals mit Salz ein, schneidet sie hinter dem Kopf ringförmig ein und zieht sie dann mit einem Ruck in Richtung Schwanz ab, erst dann wird auch der Kopf entfernt.

Petersfisch

Zu den geschmacklich sehr geschätzten Fischen zählt auch der **Petersfisch** oder **Heringskönig**. Er ist von sehr auffälliger, hochrückiger Gestalt und dadurch leicht zu erkennen. Er kommt im gesamten Ostatlantik von Norwegen bis Südafrika und auch im Pazifik vor. Gute Qualität erkennt man bei diesem Fisch an den klaren Augen, der gleichmäßigen Färbung der Haut sowie an der scharfen Umrandung des schwarzen Flecks auf der Seite. Für den Petersfisch empfehlen sich schonende Zubereitungsarten, die den feinen Eigengeschmack des Fisches nicht überdecken.

Seeteufel, Lotte

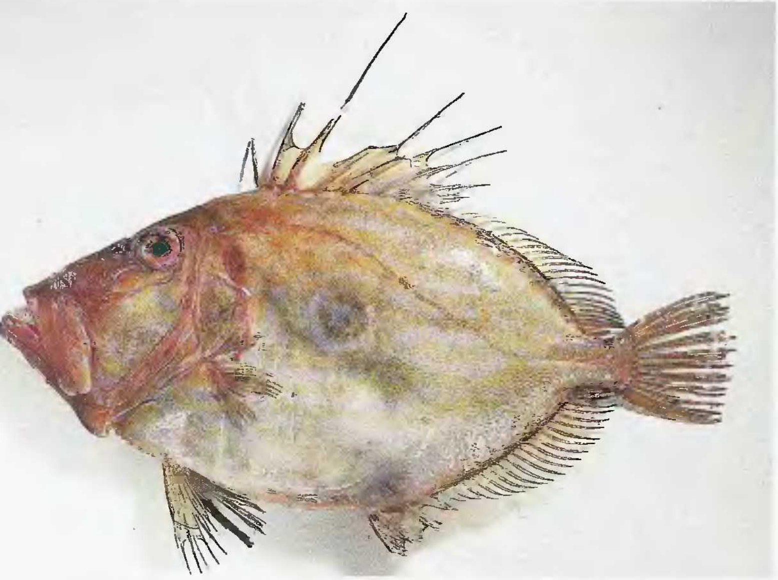
Der Seeteufel ist ein abgeplatteter Bodenfisch mit großem Kopf und einer gewaltigen Mundspalte. Sein dunkler, gefleckter Rücken ist dem Meeresboden gut angepasst. Der Fisch kann bis zu 2 m lang werden, bleibt aber meist unter 1 m. Er kommt im Atlantik von der Barentssee bis Gibraltar sowie im Mittelmeer und im Schwarzen Meer vor. Hauptfanggebiet ist der Nordatlantik. Der nahe verwandte **Kleinfüßige Seeteufel** bleibt deutlich kleiner. Der Handel macht hier jedoch keinen Unterschied. Der Seeteufel ist als Speisefisch überaus begehrt und wird zu hohen Preisen angeboten, meist nicht im Ganzen, sondern nur das Schwanzstück mit oder ohne Haut und die Bäckchen. Sein wohlschmeckendes, praktisch grätenfreies Fleisch lässt sich in der Küche sehr vielfältig verwenden.

Heringsartige Fische

Die zu dieser Familie zählenden Meeresfische haben in der Regel einen lang gestreckten, schlanken Körper, der ganz von silbrigen Schuppen bedeckt ist. Einige Vertreter zählen zu den wirtschaftlich bedeutendsten Speisefischen, allen voran der **Atlantische Hering.** Er kommt im Nordatlantik von der Bretagne bis nach Grönland und Spitzbergen vor, ebenso in der Nord- und Ostsee, im Weißen Meer und in der Barentssee. Im Westatlantik lebt er vor Kanada und den nördlichen USA. Wegen Überfischung war sein Bestand im Atlantik schon gefährdet.



Sardellen sind vor allem in Salz oder Öl konserviert als würzende Zutat bekannt. Die Fischchen sind aber auch frisch im Ganzen frittiert oder gebraten eine Delikatesse. In Italien liebt man sie auch mit Zitronensaft mariniert als kalte Vorspeise.



John Dory aus Neuseeland. Unter diesem Namen wird der Petersfisch aus den Gewässern um Neuseeland gehandelt. Mit seinem festen und sehr wohlschmeckenden weißen Fleisch zählt er zum Besten, was das Meer zu bieten hat. Da die Vorkommen aber nicht groß sind, ist er entsprechend teuer.



Seeteufel, auch Lotte genannt, ist ein hoch geschätzter Speisefisch. Er hat ein feines, festes und abgesehen von der Wirbelsäule grätenfreies Fleisch.



Beim Fischhändler werden meist nur das Schwanzstück mit oder ohne Haut sowie die Bäckchen verkauft. Es lässt sich gut in Medaillons teilen.



Inzwischen haben sich die Bestände wieder erholt, Fangquoten regeln sein Überleben. Der **Pazifische Hering** ist dem Atlantischen nahe verwandt, hat aber eine unterschiedliche Wirbelzahl und andere Laichgewohnheiten. Sein Verbreitungsgebiet reicht vom Weißen Meer und der Barentssee bis zum Nordpazifik. In der Verwendung sind beide ähnlich. Heringe kommen in unterschiedlicher Form auf den Markt: frisch, als Salz- oder Räucherhering oder sauer eingelegt. Frische Heringe erkennt man an der glänzenden Haut und den Augen. Haben sich die Wangenteile des Kopfes rot verfärbt (»rote Bäckchen«), ist der Hering zwar nicht mehr fangfrisch, aber noch von guter Qualität. Gelbliche Haut ist ein Zeichen für Überlagerung, der Hering hat keinen kulinarischen Wert mehr. Frischer Hering, auch **Grüner Hering** genannt, wird gern gebraten oder gegrillt. Gesalzen und mariniert lässt sich Hering sehr vielfältig zubereiten. **Matjes** sind »jungfräuliche«, vor dem Ablaichen gefangene und durch Salzen haltbar gemachte Heringe mit wenig Milch- oder Laichansatz. Die zarten Matjesfilets sind umso feiner, je geringer der Salzgehalt ist, sie sind jedoch nur begrenzt haltbar.

Als **Vollhering** bezeichnet man ausgewachsene Tiere vor dem Ablaichen mit viel Milch und Rogen und hohem Fettgehalt. Sie werden frisch, geräuchert oder als Salzhering angeboten. Abgelaichte Heringe ohne Milch und Rogen nennt man **Ihle**. Sie werden oft sauer eingelegt. Vorgesalzene grüne und geräucherte Heringe heißen **Bückling,** und ein **Lachshering** ist ein gewässerter und anschließend geräucherter Salzhering. Er hat ein festeres Fleisch als der Bückling. Die **Sardine** kommt von der südlichen Nordsee bis zur Atlantikküste Marokkos vor. Im westlichen Mittelmeer ist sie häufig und dringt auch in das Schwarze Meer vor. Sie gehört nach dem Hering zu den wichtigsten Nutzfischen. Sardinen unterscheiden sich von Heringen und Sprotten durch ihre mit verknöcherten Längskanten versehenen Kiemendeckel. Zudem weisen sie eine Reihe dunkler Flecken entlang der Rückenlinie etwa in halber Höhe des Körpers auf. Sardinen werden bis zu 26 cm lang, bleiben aber meist kleiner als 20 cm. Der Handel bezeichnet kleinere, bis etwa 16 cm große Exemplare als Sardinen, größere als **»Pilchards«**. Frische Sardinen werden oft gebraten oder gegrillt, schmecken aber auch mariniert oder im Salat. Die **Sardelle** kommt von der Nordsee bis an die marokkanische Atlantikküste vor, ebenso im Mittelmeer und im Schwarzen Meer. Sardellen werden maximal 15 cm lang und treten in sehr großen Schwärmen auf. In Salz oder Öl eingelegt, sind sie auch unter der Bezeichnung **»Anchovis«** erhältlich.



Der Hering zählt zu den wichtigsten Nutzfischen. An den »roten Bäckchen« erkennt man gute Herings-Qualität.



Sardinen haben ein würziges, relativ fettreiches Fleisch und eignen sich gut zum Braten oder Grillen. Ein Großteil des Fangs wird in Öl eingelegt und als Konserve gehandelt. Als Frischfisch sind Sardinen bei uns noch unterbewertet.



Grüne Heringe. Frisch eignen sich Heringe zum Braten oder Grillen. Anschließend werden sie oft mariniert.



Kabeljau – einer der wichtigsten Konsumfische. Sein feines hervorragendes Fleisch wird auch in der Gastronomie zunehmend höher bewertet.

Dorschartige Fische

Zu dieser Gruppe zählen 10 Familien mit insgesamt über 650 Arten. Die meisten davon sind auf der Nordhalbkugel zu finden. Ihre Flossen sind in der Regel nur durch Weichstrahlen gestützt, daher nennt man diese Gruppe auch »Weichflosser«. Zur Familie der Dorsche gehören sehr unterschiedliche Arten, die meisten tragen am Kinn einen Bartfaden, manche auch um das Maul herum. Der **Kabeljau** oder **Dorsch**, wie er im Ostseegebiet heißt, wird seit jeher als Nutzfisch sehr geschätzt. Er liefert den Menschen in vielen Ländern über Jahrhunderte eine hochwertige, eiweißreiche Nahrung. Durch die moderne Fischereitechnik wurden die Bestände jedoch teilweise bedrohlich dezimiert. Der Kabeljau kann bis zu 2 m lang werden, meist bleibt er aber unter 80 cm. Er hat drei Rückenflossen und ein unterständiges Maul. Sein Rücken ist grünlich braun mit dunkleren Flecken, die Bauchseite heller. Der **Nordatlantische Kabeljau** ist von Spitzbergen bis an die Westküste Großbritanniens verbreitet und auch an der grönländischen und nordamerikanischen Küste zu finden. Ebenfalls von Bedeutung ist der verwandte **Pazifikdorsch** und der **Polardorsch**. Im Handel ist Kabeljau als Frischfisch, Filets (frisch oder tiefgekühlt) sowie als Klipp- oder Stockfisch erhältlich. Auch sein Rogen wird – geräuchert oder als Paste – angeboten. **Klippfisch** heißt gesalzener und getrockneter Kabeljau, **Stockfisch** ist ungesalzener, luftgetrockneter Kab jau. Beides wird heute auch aus anderen größeren Dorschfischer etwa **Leng** und **Lumb**, produzier



Kabeljau ist ein magerer, sehr guter Speisefisch. Er wird frisch, tiefgekühlt und geräuchert angeboten. Auch als Stockfisch und Klippfisch beliebt.



Seelachsfilet hat einen ausgeprägten Geschmack, ist als Backfisch und in Form von Fischstäbchen beliebt. Geräuchert gilt er als »Lachs-Ersatz«.



Hokifilets kommen bei uns mit oder ohne Haut und ausschließlich tiefgekühlt in den Handel. Ihr zartes feines Fleisch lässt sich vielfältig zubereiten.



Der Schellfisch wird bis zu 1,10 m lang, meist erreicht er jedoch nur eine Größe von 75 cm. Zu erkennen ist er an der schwarzen Seitenlinie und dem Punkt über der Brustflosse. Im Angebot ist Schellfisch meist frisch oder tiefgekühlt, manchmal wird er auch geräuchert.



Der Merlan oder **Wittling** wird nicht zu den Edelfischen gerechnet, ist jedoch trotzdem ein hervorragender Speisefisch. Typisch ist ein schwarzer Fleck an der Basis der Brustflosse. Er wird bis zu 70 cm lang, bleibt aber meist unter 40 cm. Sein zartes weißes Fleisch eignet sich zum Braten und Pochierer



Seehecht ist hierzulande vor allem in Form tiefgekühlter Filets und Koteletts bekannt. In Süd- und Südwesteuropa ist der Seehecht kulinarisch in etwa so wichtig wie bei uns der Kabeljau. Sein feines weißes und festes Fleisch eignet sich zum Braten und Schmoren, am besten ist es frisch im Sommer.

Der **Schellfisch** lebt meist küstennah, er kommt von Island bis zur Nordküste Spaniens sowie an der nordamerikanischen Atlantikküste vor. Die Hauptfanggebiete liegen in der Nordsee, den Gewässern um Island, der Barentssee und im Atlantik vor der Küste Nordamerikas. Sein Fleisch eignet sich zum Braten oder zum Pochieren.
Von Island bis Portugal verbreitet ist der **Merlan** oder **Wittling**. Er hat ein unterständiges Maul, der Bartfaden fehlt. Sein Rücken ist dunkler als der Bauch. In der Adria, der Ägäis, dem Marmara- und dem Schwarzen Meer lebt eine eigene Art. Der Wittling wird im Ganzen und filetiert angeboten, frisch oder tiefgekühlt, sein Fleisch hat ein feines Aroma und einen guten Geschmack.
Der **Seelachs** oder **Köhler** ist in nördlichen Gewässern verbreitet, von Spitzbergen bis zur Biskaya sowie an der nordamerikanischen Atlantikküste. Hauptfanggebiete liegen im Sommer in nord-norwegischen Gewässern, im Winter weiter südlich bis zur Deutschen Bucht. Seelachs hat ein oberständiges Maul, ein Bartfaden ist nicht vorhanden. Sein Rücken ist olivbraun, der Bauch silbergrau. Seelachs ist besser als sein Ruf: sein Fleisch, das überwiegend filetiert erhältlich ist, eignet sich gut zum Braten.
Der **Seehecht** ist ein wichtiger Speisefisch. In den Mittelmeerländern hat er eine größere Bedeutung erlangt als hierzulande.



Der **Seekuckuck** gehört zur Knurrhahn-Familie. Er hat ein delikates, festes Fleisch. Der Fleischanteil ist jedoch wegen des großen Kopfes eher klein.

Er kommt im Atlantik von Nordnorwegen bis nach Mauretanien vor, einschließlich des gesamten Mittelmeeres. Der Seehecht wird maximal 1,2 m lang, meist bleibt er jedoch unter 70 cm. Hauptfanggebiete liegen vor Frankreich, Spanien und Portugal und auch vor der südafrikanischen und südamerikanischen Küste wird er gefischt. Der Fisch mit dem feinen weißen Fleisch ist frisch und tiefgekühlt im Angebot, am besten schmeckt er frisch, gebraten oder geschmort. Verwandte Arten gibt es im Pazifik. Wirtschaflich von zunehmender Bedeutung ist der **Langschwanz-Seehecht** oder **Hoki**, der in neuseeländischen Gewässern sowie vor Patagonien gefischt wird. Da sein wohlschmeckendes Fleisch sehr empfindlich ist, werden die Fische bereits auf den Fangschiffen verarbeitet.
In den Handel kommen bei uns ausschließlich tiefgekühlte grätenfreie Filets mit oder ohne Haut. Der Hoki hat ein zartes helles Fleisch, das gedünstet, pochiert oder gebraten schmeckt.

Alfoncino

Der **Alfoncino** gehört zur Familie der Schleimköpfe und ist ein Tiefseebewohner mit stacheligen Schuppen. Rücken, Kopf und Flossen sind kräftig rot, die Flanken und der Bauch weiß glänzend. Nach dem Tod verfärbt sich der gesamte Fisch tiefrot. Der Alfoncino wird bis zu 60 cm lang und etwa 1,4 kg schwer. Das weiße und feste Fleisch des Alfoncino schmeckt gebraten, aus dem Ofen oder auch vom Grill ganz ausgezeichnet.

Panzerwangen

Zu dieser Gruppe zählen verschiedene Familien von Stachelflossern mit einem relativ großen Kopf, der mehr oder weniger mit Knochen gepanzert ist.

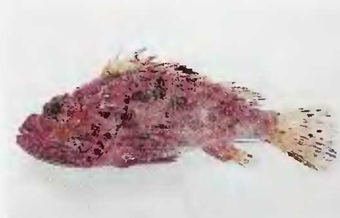


Alfoncino ist weltweit verbreitet und gilt als ausgezeichneter Speisefisch. Sein Fleisch ist weiß und von fester Konsistenz, es eignet sich für alle Zubereitungsarten.

Der **Große Rote Drachenkopf** gehört zur Familie der Drachenköpfe. Die Fische sind auf der Bauchseite abgeplattet, der Kopf ist gepanzert und weist auffällige Stacheln auf. An den vorderen Rückenflossen- und Kiemendeckelstacheln sitzen Giftdrüsen, die zu erheblichen Verletzungen führen können. Das Gift wird beim Garen jedoch vollkommen unwirksam. Der Fisch ist von der Westküste Irlands bis zum Senegal verbreitet und kommt auch im Mittelmeer vor. Er wird maximal 50 cm, meist bleibt es aber bei 30 cm. Sein feines weißes Fleisch wird in Suppen und Eintöpfen geschätzt oder gedünstet.
Wirtschaftlich bedeutend ist der **Rotbarsch** oder **Goldbarsch**, der vor allem in den Nordmeeren von Spitzbergen bis zur Nordsee, aber auch im Kaltwasserbereich des Westatlantiks verbreitet ist. Er kann bis zu 1 m lang werden, durch starke Befischung wird eine solche Größe aber kaum noch erreicht, seine durchschnittliche Größe beträgt heute 40 cm. Im Handel sind in erster Linie Rotbarschfilets, an den Küsten wird der Fisch auch im Ganzen angeboten.



Orange roughy oder **Sägebauch.** Er zählt zu den wichtigsten Exportfischen Neuseelands. Das Fleisch der weißfleischigen Filets ist sehr delikat.



Der Große Rote Drachenkopf hat ein feines weißes Fleisch. Drachenköpfe werden beinahe ausschließlich frisch angeboten.



Rotbarsch wird überwiegend filetiert angeboten. Sein festes, rosaweißes Fleisch schmeckt gebraten, gedünstet, pochiert oder aus dem Ofen.



Der Wolfsbarsch oder Loup de mer zählt zu den feinsten Fischen auf der Speisekarte. Sein festes, grätenarmes Fleisch ist sehr schmackhaft.

Barschartige Fische

Diese Ordnung umfasst mehr als 150 Familien, die meisten Barscharten leben im Meer, einige auch in Brack- oder Süßwasser. Viele Barsche sind wirtschaftlich wichtige Fische. In der Gastronomie besondere Bedeutung erlangte der **Wolfsbarsch** oder französisch **Loup de mer**. Teilweise wird er auch als Seebarsch oder Seewolf bezeichnet, was allerdings zu Verwechslungen führen kann, da der qualitativ weniger hoch bewertete Katfisch ebenfalls als Seewolf gehandelt wird. Vorsicht ist daher beim Einkauf geboten, damit man beim Kauf von Loup-Filets keine Enttäuschung erlebt. Wolfsbarsch wird seltener als Filet, sondern meist im Ganzen angeboten. Dann erkennt man ihn an den zwei etwa gleich langen Rückenflossen. Er hat große Schuppen, seine Oberseite ist dunkel bis aschgrau, die Seiten silbrig und der Bauch hell. Verbreitet ist der Wolfsbarsch von Südnorwegen bis zum Senegal sowie im Mittelmeer und im Schwarzen Meer. Der Raubfisch ernährt sich von Krebsen und Fischen, daher sein guter Geschmack. Der Wolfsbarsch gilt als einer der besten Speisefische, hat jedoch auch einen stolzen Preis. Sein delikates Fleisch eignet sich für viele Zubereitungsarten, jedoch sollte der feine Geschmack nicht übertönt werden.
Andere Barscharten wie beispielsweise der **Gefleckte Seebarsch,** der **Wrackbarsch** oder der **Sägebarsch** gelten ebenfalls als wertvolle Speisefische.



Der Schwarze Zackenbarsch hat wie der Braune Zackenbarsch ein festes weißes Fleisch und ist als Speisefisch sehr geschätzt.



Zackenbarsch oder Grouper. Ein wohlschmeckender, in vielen Arten verbreiteter Fisch mit festem weißem Fleisch von hoher Qualität.



Juwelenbarsch. Auch der Juwelenbarsch zählt zu den Zackenbarschen. Deren Fleisch eignet sich gut für Suppen, Eintopf und zum Schmoren.

Die Gruppe der **Zackenbarsche** ist in allen gemäßigten und tropischen Meeren verbreitet. Zackenbarsche halten sich gerne in der Nähe von Korallen- oder Felsriffen auf, was ihren Fang relativ schwierig macht. Daher sind sie wirtschaftlich weniger bedeutend, ihr Fleisch ist jedoch sehr wohlschmeckend.
Viele der weltweit verbreiteten Zackenbarscharten sind sehr auffällig gemustert oder bunt gefärbt; andere wie der **Schwarze Sägebarsch** wiederum, eine an der Ostküste der USA geschätzte Zackenbarschart, sind braun bis schwarz gefärbt. In Italien sehr beliebt ist der **Braune Zackenbarsch** oder **Cernia**. Er wird maximal 1,5 m, meist jedoch nur rund 90 cm lang. Sein Verbreitungsgebiet erstreckt sich vom Ärmelkanal bis nach Südafrika und auch im Mittelmeer ist er vertreten. Braune Zackenbarsche werden meist mit Langleinen gefangen oder harpuniert. Nach dem Anbraten wird ihr Fleisch vielfach geschmort.
Allen Zackenbarschen gemeinsam ist ihr wohlschmeckendes Fleisch. Zur Gruppe der Blaubarsche zählt der **Blaufisch**, der in beinahe allen tropischen und subtropischen Meeren der Erde vorkommt und auch kommerziell gefischt wird. Der schnelle Raubfisch kann eine Länge von bis zu 1,1 m erreichen, meist bleibt es aber bei 60 cm.

Stachelmakrelen

Zur Familie der Stachelmakrelen gehören über 150 Arten. Sie zählen zu den wertvollen Speisefischen und sind in allen gemäßigten und tropischen Meeren zu Hause. Der **Stöcker**, auch **Bastardmakrele** genannt, ist ein länglicher Fisch mit einer kurzen Rückenflosse vorne und einer langen hinten. Die Färbung ist in der oberen Körperhälfte bläulich bis grünlich, die Flanken sind silbrig. Auffällig sind die großen Schuppen der Seitenlinie sowie die tief gegabelte Schwanzflosse. Im Mittelmeer sowie im Schwarzen Meer ist der Stöcker ein wichtiger Wirtschaftsfisch, im Nordatlantik gilt er dagegen als weniger wertvoll, daher auch sein zweiter Name, der so viel bedeutet wie keine gute, echte Makrele.



Stöcker oder Bastardmakrele. Kleinere, 12 bis 15 cm lange Exemplare schmecken besser als große Fische; am besten sind sie gebraten.

Zur Familie der Stachelmakrelen zählt ebenfalls die **Bernstein-** oder **Gelbschwanzmakrele**. Sie kann eine Länge von beinahe 2 m erreichen, wird in der Regel jedoch nicht größer als 1 m. Ihr Verbreitungsgebiet liegt im gemäßigten und tropischen Atlantik sowie im Mittelmeer. Auch vor Südafrika, im Indischen Ozean, in Japan, Australien und Hawaii kommt sie vor. Die Gelbschwanzmakrele ernährt sich von Krebsen und Kleinfischen und ist ein beliebter Speisefisch. Wohlschmeckend ist auch das feine Fleisch der **Gabelmakrele**. Sie wird meist nicht größer als 35 cm und ist von der Biskaya bis Angola verbreitet. Auch der an seiner kurzen stumpfen Schnauze leicht zu erkennende **Gemeine Pompano**, der an Floridas Küsten als einer der besten Meeresfische gilt und entsprechend hoch gehandelt wird, zählt zu den Stachelmakrelen. Der Gemeine Pompano hat ein sehr schmackhaftes Fleisch und eignet sich für viele Zubereitungsarten. Wirtschaftlich von großer Bedeutung sind daneben noch verschiedene Stachelmakrelen aus dem indopazifischen Raum, beispielsweise der **Trevally** oder der **Black Pomfret**, auch **Schwarzer Pampel** genannt.
Letzterer lebt in Schwärmen im tieferen Küstengewässer und gilt ebenfalls als hervorragender Speisefisch.

Schnapper

Zur Familie der Schnapper oder **Snapper** werden mittelgroße bis große Raubfische gerechnet. Beheimatet sind sie in tropischen Gewässern. Von den knapp über 100 Arten werden die größeren kommerziell genutzt, da diese Fische einen sehr wohlschmeckendes weißes Fleisch haben. Allerdings gab es nach dem Verzehr einiger tropischer Arten gelegentlich schon Ciguatera-Vergiftungen. Durch den Verzehr bestimmter Algen (Einzeller, Dinoflagellaten) werden im Zuge der Nahrungskette erst pflanzenfressende Fische und schließlich auch fleischfressende Fische toxisch. Allerdings treten diese Toxine immer nur zeitlich und räumlich begrenzt auf. Für den Koch selbst gibt es keinerlei Chance, eine derartige Vergiftung eines Fischs zu erkennen. Jedoch ist bei importierter Ware, die hierzulande immer öfter ins Angebot kommt, die Gefahr einer Ciguatera-Vergiftung geringer – zum einen, weil der Fang bei Auftreten von Vergiftungen sofort eingestellt wird, zum andern, weil die wissenschaftlichen Untersuchungsmethoden mittlerweile recht gut sind. Bedenklich sind jedoch vor Ort selbst gefangene oder von kleinen Fischern erworbene, nicht untersuchte Fische.

Einer der bekanntestes Schnapper- oder Snapper-Arten ist der **Rote Schnapper** oder **Red Snapper**, in den USA der Inbegriff von gutem Fisch! Er hat ein trockenes weißes Fleisch und lässt sich aufgrund der wenigen großen Gräten auch relativ einfach filetieren. Der Rote Schnapper eignet sich mit seinem Durchschnittsgewicht von 2 bis 3 kg für alle Zubereitungsarten. Auch zum Füllen hat der Fisch die ideale Größe. Verbreitet ist er in den warmen Zonen des Nordwestatlantik, von Carolina bis nach Mexiko.
Auch der **Malabar-Schnapper** zählt zu den bedeutenden Snappern und zwar aus wirtschaftlicher wie aus kulinarischer Sicht. Angelandet wird er vor allem im Persischen Golf und unter dem Namen »Hamrah« vermarktet. Auch in Australien wird der Malabar-Schnapper gefangen. Sein Verbreitungsgebiet erstreckt sich im Osten bis nach Melanesien und im Norden bis Japan. Neben den rötlich gefärbten Snappern gibt es auch noch eine Reihe gelblicher Arten wie beispielsweise den **Gelbschwanz-Schnapper**, der den Hauptteil des Schnapper-Fangs in karibischen Gewässern ausmacht und vorwiegend unter seinem englischen Namen **Yellowtail Snapper** vermarktet wird. Ein anderer qualitativ hochwertiger Snapper mit einem schönen Goldton ist der **Hunds-Schnapper** oder **Dog Snapper**. Sein Verbreitungsgebiet liegt im Westatlantik zwischen Massachusetts und Brasilien, im östlichen Atlantik ist er nur vereinzelt anzutreffen.



Blaufisch – eine beinahe weltweit verbreitete Blaubarschart. Aufgrund ihres hohen Fettgehalts eignen sich größere Exemplare ausgezeichnet zum Grillen oder Räuchern. Kleinere Blaufische werden am besten gebraten oder auch gedünstet. Die relativ großen Gräten lassen sich leicht entfernen.



Der **Königs-Gelbschwanz oder Yellowtail** ist in den tropischen Meeren der Erde verbreitet. Er wird sowohl von Sportfischern als auch kommerziell gefischt; hier ein Exemplar von 60 cm Länge. In Asien werden Yellowtails auch gezüchtet. Am besten schmecken die Fische filetiert und gebraten oder geräuchert.



Red Snapper, in den USA der beliebteste aus der Snapper-Familie. Er erzielt auf dem dortigen Markt ähnlich hohe Preise wie der Pompano.



Der **Malabar Snapper** gehört sowohl zu den aus wirtschaftlicher als auch aus kulinarischer Sicht am höchsten eingestuften Snappern.



Emperor, ein Snapper aus dem Indopazifik, ist aufgrund seines wohlschmeckenden weißen Fleisches zum Braten und Grillen sehr geschätzt.



Dog Snapper. Er ist vor allem in den Gewässern zwischen Nord- und Südamerika verbreitet. Wie alle Snapper gilt auch er als guter Speisefisch.



Goldbrassen, Dorade royale. Die Dorade royale ist aus kulinarischer Sicht die beste Brassenart und kommt hierzulande auch öfter auf den Markt als andere. Ihr Fleisch ist weiß, fest und sehr schmackhaft sowie relativ grätenarm. Diese Vorzüge schlagen sich jedoch auch im hohen Preis nieder.

Meerbrassen

Die Familie der Meerbrassen umfasst etwa 100 Arten, die in allen gemäßigten und tropischen Meeren verbreitet sind. Allein im Mittelmeer existieren über 20 verschiedene Brassenarten. Kulinarisch hoch geschätzt ist der **Goldbrassen** oder die **Dorade royale**. Der Fisch hat seinen Namen von dem goldfarbenen Band, das von der Stirn bis zu den Augen reicht. Charakteristisch ist zudem der rote Fleck auf dem Kiemendeckel. Maximal kann ein Goldbrassen 70 cm lang werden, mehr als 35 cm erreicht er jedoch selten.

Goldbrassen eignen sich ausgezeichnet zum Braten oder zum Grillen, allerdings sollten sie dabei wiederholt mit Öl bepinselt und der Hitze nicht zu lange ausgesetzt werden, damit das zarte Fleisch nicht austrocknet. Ebenfalls geschätzt sind **Sack-** oder **Rotbrassen**, die beide ein feines Fleisch haben. Qualitativ etwas niedriger wird das Fleisch vom **Achselfleck-Brassen** und dem verwandten **Graubarsch** – er ist auch unter der Bezeichnung **Dorade rose** im Handel – bewertet, doch zum Braten oder Grillen sind beide ebenfalls gut. Damit der Fisch beim Braten im Ganzen gleichmäßig gart, wird die Haut mehrmals parallel eingeschnitten (ziseliert).

Meerbarben

Der Lebensraum der Meerbarben sind die gemäßigten und tropischen Meere. Von Herbst bis Frühjahr bevorzugen sie größere Tiefen, im Sommer halten sie sich vorwiegend in Küstennähe auf, meist in kleinen Rudeln.

Meerbarben werden als Speisefische sehr geschätzt. So beispielsweise die **Rote Meerbarbe**, deren Schuppen werden nach dem Fang oft entfernt, damit die rote Färbung der Haut gut zu sehen ist. Sie gilt als die beste unter den Meerbarben, gedünstet schmeckt sie besonders gut. Wie die Rote Meerbarbe kommt die **Streifenbarbe** vom Ärmelkanal bis zum Senegal vor und ist auch hierzulande häufiger auf dem Markt. Streifenbarben, man nennt sie auch **Rougets de Roche**, schmecken gebraten oder pochiert.

Meeräschen

Meeräschen sind Küstenfische und kommen in allen gemäßigten und tropischen Meeren vor. Die **Großköpfige Meeräsche** kommt in den europäischen Gewässern von der Biskaya bis zum Mittelmeer sowie im Schwarzen Meer vor. In den europäischen Gewässern existieren 7 Meeräsche-Arten, die der Handel jedoch nicht unterscheidet und die kulinarisch auch alle ziemlich gleichwertig sind.



Der Sackbrassen hat ein feines Fleisch, kommt jedoch relativ selten auf den Markt. Der Fisch schmeckt am besten gebraten oder gegrillt.



Streifenbarben haben ein delikates Fleisch und eine sehr auffällige Färbung. Besonders schmackhaft sind kleine bis zu 15 cm lange Exemplare.



Die Großköpfige Meeräsche zählt mit bis zu 1 m und 9 kg zu den größten Meeräschen. So groß eignet sie sich zum Pochieren oder Schmoren.



Gestreifter Seewolf, Steinbeißer oder Katfisch, hier gehäutet, ohne Kopf mit einem Kotelett. So ist der Fisch frisch und gefroren im Angebot.



Achselfleck-Brassen kommen meist mit einem Gewicht von 300 bis 400 g auf den Markt und sind als Portions-



Beim Nasenhöcker-Papageienfisch ist das Männchen grünlich, die Weibchen können eine tiefrote Farbe



Der Gefleckte Lippfisch mit seinem charakteristischen Fleckenmuster hat ein sehr schmackhaftes Fleisch, das



Katfisch- oder Seewolffilets. Sie kommen auch als Filets vom »Loup de mer« in den Handel. Seewölfe

Lippfische

Die Familie der Lippfische ist groß, ihre Angehörigen leben in allen tropischen, gemäßigten und kühleren Meeren der Welt. Ihr Körperbau ähnelt dem der Barsche. Typisch sind die lange durchgehende Rückenflosse, kräftige Schuppen sowie die großen fleischigen Lippen. Gegessen werden alle Arten, kulinarisch bedeutend sind jedoch nur einige wenige Arten wie etwa der **Gefleckte Lippfisch**, der **Blauflecken-Papageifisch** oder der **Nasenhöcker-Papageifisch**.

Seewölfe

Der Lebensraum der Seewölfe, sie zählen zur Gruppe der Schleimfischartigen, liegt auf der Nordhalbkugel, dort sind sie in den kalten Meeren verbreitet. Typisch für Seewölfe ist ihr dicker Kopf und das breite Maul. Das Fleisch des **Gestreiften Seewolfs** oder **Katfischs** eignet sich in Filets oder Koteletts geschnitten am besten zum Braten. In der Verwendung ist der **Gefleckte Seewolf** identisch.

Makrelen

Makrelen sind Hochseefische, die in großen Schwärmen nahe der Oberfläche weite Wanderungen unternehmen. Die **Atlantische Makrele** ist von Norwegen bis Marokko, im Mittelmeer und im Schwarzen Meer verbreitet. Sie wird etwa 30 cm groß, maximal bis 50 cm. Sie ist relativ fett und leicht verderblich. Daher beim Einkauf auf Frische achten.

Schwertfisch

Von dem durch seinen schwertförmig ausgezogenen Oberkiefer nicht zu verwechselnden Fisch gibt es weltweit nur eine Art. Der **Schwertfisch** kommt in tropischen und gemäßigten Gewässern vor. Sein Fleisch ist sehr begehrt und wird entsprechend hoch gehandelt.

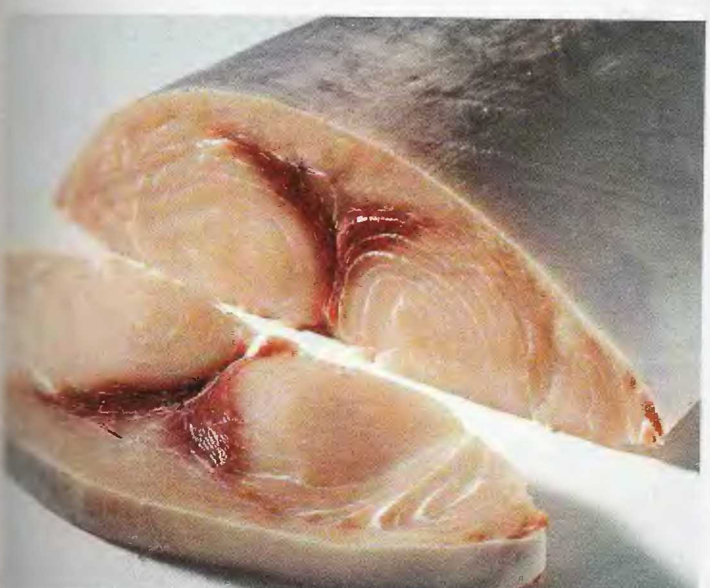
Thunfisch

Thunfische haben einen langen, stromlinienförmigen Körper, der sie als schnelle Schwimmer kennzeichnet. Aufgrund ihres gut entwickelten Blutsystems sind sie Warmblütler – ihre Körpertemperatur liegt höher als die des Wassers. Thunfische sind in allen Meeren der Erde verbreitet und als Speisefische sehr geschätzt. Aufgrund der großen Nachfrage werden beste Qualitäten inzwischen sehr hoch gehandelt.

Man unterscheidet den mageren **Roten Thun**, den etwas fettreicheren **Weißen Thun**, der sich gut zum Braten oder Grillen eignet sowie einige andere Arten wie den **Echten** und **Unechten Bonito**. Sehr beliebt ist auch das feine Fleisch des **Yellowfin Tuna** oder **Gelbflossen-Thun**.



Atlantische Makrele. Charakteristisch ist das unregelmäßige dunkle Bänderungsmuster des sonst blaugrünen Rückens. Sie ist vielseitig verwendbar, am besten schmeckt der Fisch gebraten, gegrillt oder geschmort. Auch als Räucherfisch ist er beliebt.



Schwertfisch Sein schmackhaftes, würziges Fleisch ist fest und muskulös, aber trotzdem zart. Schwertfisch harmoniert gut mit Mittelmeeraromen wie Olivenöl, Kräutern und Knoblauch. In Steaks geschnitten eignet er sich vorzüglich zum Braten oder Grillen.



Thunfisch. Der rote Thun hat ein relativ fettarmes Fleisch und wird beim Braten oder Grillen leicht etwas trocken. Die Garzeit darf daher nicht zu lang sein oder man schmort die Steaks nach dem Anbraten in einer Sauce gar. In Japan liebt man sein Fleisch roh als Sashimi oder Sushi.



Schollenfilets sind sehr populär und sowohl frisch als auch tiefgekühlt im Angebot. Das zarte weiße Fleisch schmeckt gebraten sehr gut, vor allem im Mai, wenn es etwas fettreicher ist.

Plattfische

Typisches Merkmal dieser Fische ist ihre platte, seitliche verbreiterte Körperform sowie die Stellung der Augen. Die Larven zeigen diese Merkmale zunächst noch nicht. Im Alter von ein paar Wochen beginnen die Bodenbewohner dann auf einer Seite liegend zu schwimmen, das Auge der Unterseite wandert nach oben, diese Seite wird darum als **Augenseite** bezeichnet. Diese ist in der Regel dunkel gefärbt, die Unterseite oder **Blindseite** bleibt dagegen weißlich hell, bei Fischen aus Aquakulturen kann sie auch gefleckt sein. Rücken- und Afterflosse bilden bei den Plattfischen einen geschlossenen Flossensaum; auch gibt es links- und rechtsäugige Arten. Aus wirtschaftlicher Sicht haben Plattfische eine große Bedeutung, da sie in den Flachwassergebieten warmer und gemäßigt warmer Meere teilweise noch relativ häufig anzutreffen sind. Zu den Plattfischen gehören zudem einige der kulinarisch wertvollsten Fische wie beispielsweise der Steinbutt, Heilbutt, Seezunge oder Scholle.

Buttfische

Wie alle Butte ist auch der **Steinbutt** linksäugig, das heißt, wenn man den Fisch mit der Bauch- oder Blindseite nach unten hält, dann befinden sich beide Augen auf der linken Körperseite. Typisch für die Vertreter der Steinbuttfamilie ist außerdem ihr großes Maul sowie die Hautknochen. Verbreitet ist der Steinbutt im Nordatlantik von Island bis Marokko sowie im gesamten Mittelmeer und im Schwarzen Meer. Der Steinbutt gehört zu den besten Plattfischen, entsprechend hoch ist sein Preis. Inzwischen ist er zunehmend auch aus Aquakultur erhältlich. Dem Steinbutt ähnlich sieht der **Glattbutt**, der manchmal auch unter seinem französischen Namen **Barbue** im Handel oder auf Speisekarten auftaucht. Sein Fleisch eignet sich für alle Zubereitungsarten, besonders geeignet ist es zum Dämpfen und Dünsten.

Schollen

Zur Familie der Schollen gehören zahlreiche, meist rechtsäugige Arten. Hierzulande am bekanntesten ist die **Scholle** selbst, die sich durch ihren hochrückigen Körper,



Der Schwarze Heilbutt ist kleiner als der Weiße Heilbutt und weist auf beiden Seiten eine dunkle Färbung auf. Er hat ein relativ fettes Fleisch.



Heilbuttfilets sind frisch und tiefgekühlt erhältlich. Die Filets eignen sich zum Braten und Dünsten, sollten jedoch nicht zu stark gewürzt werden.



Scholle – der im europäischen Raum populärste und kommerziell wichtigste Plattfisch. Angeboten werden sie sowohl frisch als auch tiefgekühlt.



Seezunge ist ein ausgezeichneter Speisefisch mit einem feinen weißen Fleisch. Die raue Haut wird vor der Zubereitung entfernt.



Heilbutt, Weißer Heilbutt. Er ist mit bis zu 4 m Länge der größte unter den Plattfischen; auf den Markt kommt er aber meist sehr viel kleiner. Der Weiße Heilbutt hat ein feines weißes Fleisch, das viel Eiweiß enthält, relativ fettarm ist und sich für alle Zubereitungsarten eignet.



Glattbutt ähnelt von der Form her dem Steinbutt. Er ist nicht ganz so hochwertig wie dieser, aber dennoch ein sehr geschätzter Speisefisch.



Steinbutt ist einer der besten und teuersten Speisefische des Atlantik. Sein feines weißes Fleisch eignet sich für alle Zubereitungsarten.

[illegible] sowie die roten [illegible] bräunlichen Au[illegible] anderen Angehöri[illegible] unterscheidet. [illegible] auf dem Kopf und [illegible] Ende der Seitenlinie [illegible] Hautknochen auf. Ver[illegible] Scholle vor allem im [illegible], wo auch das [illegible] liegt. Sie kann [illegible] werden, die meis[illegible] Exemplare sind [illegible] größer als 35 bis [illegible] Frische einer Scholle [illegible] am besten durch [illegible] der Augenseite: Erst [illegible] diese gut aussieht, [illegible] sich zum Kauf ent[illegible]. Der Scholle sehr ähn[illegible] **Flunder**, sie unterschei[illegible] lediglich durch das Vor[illegible] von Hautknochen und [illegible] im vorderen Teil der [illegible]. Die Flunder ist vom [illegible] Meer bis Marokko verbrei[illegible] im gesamten Mittel[illegible] im Schwarzen Meer. [illegible]gebiet ist die Ostsee, [illegible] sie auch **Ostseeflunder** [illegible]. Ein weiterer schmackhaf[illegible] zählt ebenfalls zur Familie der Schollen und nicht, wie der Name vermuten ließe, zu den Butten. Der **Heilbutt** heißt vermutlich so, weil man im Norddeutschen jeden Plattfisch Butt nennt. Der Heilbutt ist jedoch rechtsäugig und damit sind die Verwandtschaftsverhältnisse klar. Die Art, auch als **Weißer Heilbutt** bezeichnet, ist relativ schmal und lang gestreckt. Auf der Augenseite ist der Fisch bräunlich schwarz, auf der Blindseite weiß. Er kann maximal eine Länge von 4 m erreichen und ist von Spitzbergen bis zur Biskaya sowie im nördlichen Westatlantik verbreitet. Beim **Schwarzen Heilbutt** ist, im Gegensatz zum Weißen, auch die Bauchseite schwarz gefärbt. Zudem unterscheidet er sich durch die Lage des oberen Auges, das am Kopfoberrand liegt, sowie durch die gerade Seitenlinie. Sein Verbreitungsgebiet reicht von Spitzbergen bis zur irischen Westküste, im Westatlantik bis Neufundland. Im Nordpazifik kommt er ebenfalls vor. Wirtschaftlich ist der Schwarze Heilbutt inzwischen bedeutender als der Weiße Heilbutt, auch hierzulande wird er regelmäßig angeboten und ist auch als Räucherfisch beliebt. Durch Überfischung rar und relativ teuer geworden ist die **Seezunge**. Sie zählt zu den kulinarisch am höchsten bewerteten Plattfischen. In Europa gibt es mehrere verwandte Arten, die der Handel jedoch nicht unterscheidet und die auch kulinarisch gleichwertig sind. Die Seezunge ist von Südnorwegen bis zum Senegal verbreitet und wird bis zu 70 cm lang, gehandelt werden jedoch meist wesentlich kleinere Exemplare. Im Gegensatz zur rauen Haut der Seezunge ist jene der **Echten Rotzunge** völlig glatt. Diese hat ein mageres weißes, etwas weicheres Fleisch als die Seezunge. Dafür sind ihre Filets dicker und damit ideal zum Braten; sie schmecken aber auch gedünstet oder pochiert.



[illegible] Flunder ist nicht nur optisch der [illegible] vergleichbar, auch das mage[illegible] Fleisch ist recht ähnlich und [illegible] Schollenfilets verwendet.



[illegible] Rotzunge/Limande. Sie hat [illegible] Haut und ein zartes mage[illegible] Fleisch. In Butter gebraten [illegible] besonders gut.

Plattfisch filetieren – am Beispiel Steinbutt

Große Plattfische wie Steinbutt oder Glattbutt werden selten im Ganzen zubereitet, sondern in der Regel filetiert. Die nachfolgende Bildfolge zeigt dies am Beispiel eines Steinbutts. Das Filetieren kleinerer Plattfische wie Seezunge, Rotzunge, Flunder oder Scholle funktioniert im Prinzip gleich, allerdings werden die kleineren Plattfische zuvor gehäutet, die großen dagegen mit der Haut filetiert. Eine andere Möglichkeit, große Plattfische zu portionieren, ist, sie in Tranchen zu schneiden. Dafür wird erst der Flossensaum entfernt, bevor man den Fisch dann quer in dicke Tranchen schneidet.



1 **Steinbutt filetieren:** Den ersten Schnitt über den Augen am Rand des Kopfes ansetzen und auf der Seitenlinie weiterführen.



2 Haut und Fleisch entlang des Flossensaums einschneiden, sonst lässt sich das Filet samt Haut nicht abheben.



3 Das Rückenfilet am Einschnitt leicht anheben und das Messer ganz flach direkt auf den Gräten bis zum Rand führen.



4 Das Filet ganz ablösen, dabei das Filet nach oben wegziehen und festhalten, damit es beim Schneiden nicht verletzt wird.



5 Auf diese Weise auch das andere Filet mit dem Messer lösen, dabei das Filet auch hier nach oben wegziehen.



6 Die Filets auf der Augenseite sind jetzt sauber entfernt. Zum Entfernen der anderen beiden Filets den Fisch umdrehen.



7 Den Fisch auf der Bauchseite am Rand des Kopfes einschneiden und den Schnitt auf der Seitenlinie bis zum Schwanz führen.



8 Haut und Fleisch entlang des Flossensaums einschneiden und die beiden Filets ablösen, wie in Step 3 bis 5 beschrieben.



Lachs mit seinem appetitlich rot gefärbten Fleisch ist frisch, gebeizt oder geräuchert aus der kalten Küche nicht wegzudenken. Allerdings gibt es gerade bei diesem Fisch sehr große Qualitätsunterschiede.

Süßwasserfische

Ob Lachs, Forelle, Saibling oder Zander: Süßwasserfische werden in der kalten Küche häufig und gerne verarbeitet.

Mehr als ein Drittel aller Fischarten lebt im Süßwasser, wobei auch die Wanderfische zu den Süßwasserfischen gerechnet werden. Eine große Gruppe stellen hier die Lachsfische oder Salmoniden.

Salmoniden

Zur Familie der **Lachsfische** gehören Lachse, Forellen und Saiblinge. Lachsfische bevorzugen kalte sauerstoffreiche Gewässer und laichen im Herbst und Winter. Bei den Lachsfischen gibt es Wanderformen, die vor dem Ablaichen im Süßwasser längere Zeit im Meer leben und Standformen, die ihren Lebensraum generell in Flüssen und Seen haben.

Der **Atlantische Lachs** hat einen bläulichen Rücken, die silbrigen Flanken weisen oberhalb der Seitenlinie dunkle Flecken auf. Der Atlantische Lachs wird bis zu 1,5 m lang und 36 kg schwer, meist bleibt es jedoch bei 1 m. Er ist im kalten und kaltgemäßigten Nordatlantik sowie an der nordamerikanischen Atlantikküste anzutreffen, lebt im Freiwasser und ernährt sich von kleinen Fischen und Krebsen. Zum Laichen kehrt er genau in die Gewässer zurück, in denen er geschlüpft ist.

Der größte Teil des gehandelten Lachses stammt inzwischen aus skandinavischen Zuchten; Wildlachs hat einen entsprechend höheren Preis. Atlantischer Lachs ist in der Verwendung sehr vielseitig: Sein Fleisch schmeckt gebraten oder gegrillt, eignet sich aber auch zum Pochieren oder Dünsten. Geräucherte Lachsseiten vom Wildlachs oder hochwertigem Zuchtlachs sind eine beliebte Räucher-



Wildlachs erkennt man an der unversehrten Schwanzflosse. Er hat ein muskulöses Fleisch und wird von Feinschmeckern bevorzugt.



Zuchtlachs ist preiswerter, kann jedoch durch Medikamente stark belastet sein. Am besten wählt man Produkte aus Öko-Betrieben.



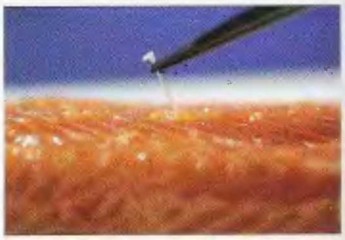
1 **Lachs in Tranchen schneiden:** Erst mit einer Schere die Flossen abschneiden, dann den Kopf mit einem scharfen Messer abtrennen.



2 Den Lachs quer in Scheiben – sie werden auch Koteletts oder Steaks genannt – schneiden und je nach Rezept weiterverarbeiten.



Lachs filetieren: Rücken aufschneiden, mit dem Messer entlang der Mittelgräte fahren, dabei Bauchhöhlengräten durchtrennen und abheben.



Im Filet verbliebene Gräten findet man, indem man mit den Fingern leicht darüber streicht. Gräten mit einer Pinzette oder Zange herausziehen.

[illegible] entsprechend teuer. [illegible] stammt aus weniger [illegible] geführten Zuchtbe[illegible] oft recht fett und häu[illegible] belastet – Lachs dieser [illegible] der Gastronomie nicht [illegible] werden. Vom europäi[illegible] unterscheiden sich [illegible] **Pazifischen Lachse** durch ihre [illegible] längere Afterflosse. [illegible] **Königslachs** oder **Chinook** hat [illegible] Fettgehalt und [illegible] pochiert oder ge[illegible] **Keta-Lachs** schmeckt in [illegible] geschnitten gebraten [illegible] sehr gut und eignet [illegible] Räuchern. In der [illegible] ähnlich sind der **Buckellachs** sowie der **Silber-** oder **Coho-Lachs**.

[illegible] Süßwasserfische sind [illegible] **Forellen**, zum einen, weil [illegible] frisch und in bester [illegible] Verfügung stehen, [illegible] weil sie ein mageres, [illegible] haben und noch im[illegible] preiswert sind. Heimat [illegible] **Regenbogenforelle** sind die [illegible] Pazifikküste Nordame[illegible] wurde im 19. Jahrhun[illegible] eingeführt und ist [illegible] wirtschaftlich wichtigste [illegible]. Sie hat im Gegensatz [illegible] keine Augenfle[illegible] aber ein rotes Band [illegible]. An diesem er[illegible] auch die als »Lachs[illegible] gehandelten rotfleischi[illegible], die keine echten [illegible], sondern große [illegible]rellen sind. Auch [illegible] **Goldforelle** ist keine eigene [illegible] eine schön gefärbte [illegible]relle. Fische aus [illegible] werden bis zu [illegible] etwa 50 cm ge[illegible] eignet sich für [illegible] mit großer Hit[illegible] auch geräuchert [illegible] **Meerforelle** oder **Lachsforelle** wird maximal 1,4 m [illegible] ungsgebiet reicht [illegible] bis Nordspa[illegible] im Mittelmeer gibt [illegible] Populationen.

Im Schwarzen Meer lebt eine weitere Art, die **Schwarzmeerforelle**. Die Meerforelle steigt wie der Lachs in Flüsse auf, um dort zu laichen. Die Lachsforellen stammen heute aus skandinavischen Aquakulturen. In Verwendung und Geschmack gleicht die Meerforelle dem Lachs, sehr gut schmecken kleinere Lachsforellen aus dem Ofen. Qualitativ nicht vergleichbar sind große als »Lachsforellen« vermarktete Regenbogenforellen.

Sehr geschätzt wiederum ist die **Bachforelle**, eine ständig im Süßwasser lebende Lachsforellenrasse. Die Bachforelle ist in sauerstoffreichen, schnell fließenden Gewässern Nordwesteuropas verbreitet. Optisch ähnelt sie der Lachsforelle, sie unterscheidet sich von dieser allerdings durch die hell umrandeten roten Augenflecken. Die Bachforelle kann bis zu 50 cm lang werden, wird jedoch meist kleiner, als Portionsfisch von etwa 350 g gehandelt.

Saiblinge gelten im Vergleich mit Forellen als noch besser. Sie benötigen kaltes und sauerstoffreiches Wasser, um gut gedeihen zu können. Entsprechend fein ist ihr festes, zart lachsfarbenes Fleisch. Der **Seesaibling,** eine stationäre Rasse des im Küstengebiet des nördlichen Eismeeres vorkommenden **Wandersaiblings,** hat seinen Lebensraum in tiefen, kalten Seen – so auf den Britischen Inseln, in den Alpenländern, in Skandinavien, Island, Nordrussland, Japan und Nordamerika. Seesaiblinge werden in Mitteleuropa lokal angeboten und sind sehr geschätzt. Ebenso wie der **Bachsaibling** mit seinen orange gefärbten Brust-, Bauch- und Afterflossen. Er wird bis zu 45 cm lang, bleibt meist aber kleiner. Frei lebende Bestände gibt es in den meisten europäischen Ländern. Bei der Zucht ist er empfindlicher als die Regenbogenforelle und wird daher seltener angeboten als diese, obwohl sein Fleisch schmackhafter ist.



Die Regenbogenforelle, ursprünglich in Nordamerika beheimatet, ist hierzulande der wirtschaftlich bedeutendste Teichfisch. Sie ist schnellwüchsiger und toleriert wärmeres Wasser als die kleinere Bachforelle. Wird in der Regel frisch angeboten, gut zum Braten, Grillen oder Garen im Ofen geeignet.



Die Lachsforelle oder Meerforelle sieht dem Lachs ähnlich, ist ebenfalls ein Wanderfisch und hat auch ein ähnlich rotes Fleisch wie dieser. Hierzulande als »Lachsforellen« angebotene Fische sind jedoch meist keine Meerforellen, sondern große, besonders ernährte und daher rotfleischige Regenbogenforellen.



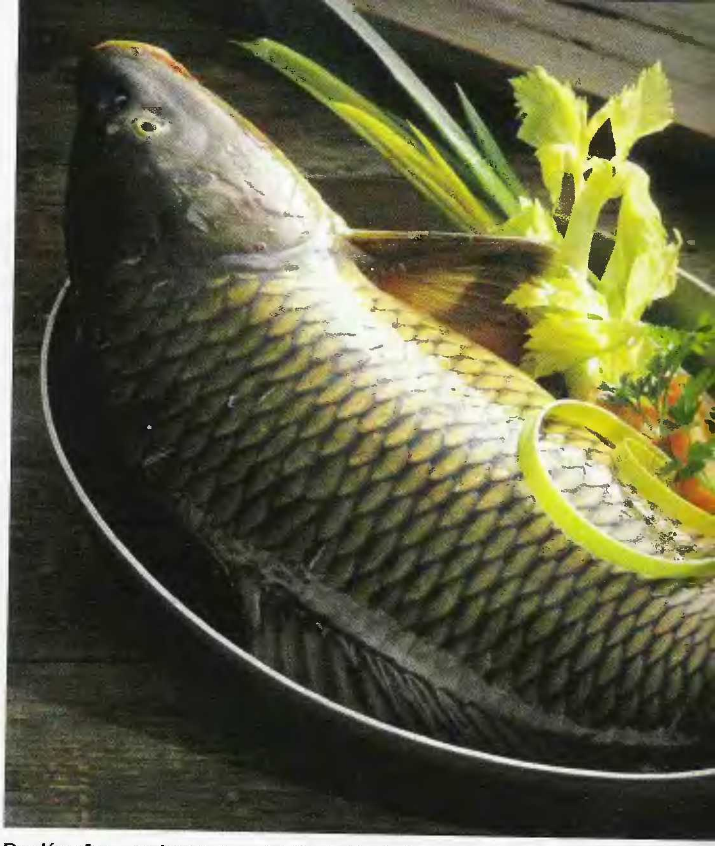
Die Bachforelle ist eine zeitlebens im Süßwasser lebende Lachs- oder Meerforellenrasse. Charakteristisches Merkmal sind die hell umrandeten roten Augenflecken auf der Seite. Das Fleisch der Bachforelle ist immer weiß, nie rot und sehr geschätzt; es schmeckt blau gekocht oder gebraten nach Müllerinart.



Der Seesaibling unterscheidet sich vom Bachsaibling durch seine rot gefärbten Brust-, Bauch- und Afterflossen. Er ist ein sehr begehrter Speisefisch und hat ein feines festes und zart lachsfarbenes Fleisch. Besonders gut schmeckt der Fisch pochiert oder gedünstet in Begleitung leichter schmackhafter Saucen.



Der Bachsaibling stellt hohe Ansprüche an die Wasserqualität und wird daher verstärkt in Aquakultur gezüchtet. Ursprünglich war diese Art nur in Nordamerika verbreitet, von dort wurde sie 1884 nach Europa eingeführt. Der Bachsaibling hat ein feineres Fleisch als die Forelle, wird aber wie diese verwendet.



Der Karpfen – weltweit der wichtigste Zuchtfisch. Hier ein Schuppenkarpfen, der sich in puncto Qualität jedoch nicht vom hierzulande beliebten Spiegelkarpfen unterscheidet. Kleinere Exemplare unter 1 kg eignen sich zum Grillen.

Hecht

Der Hecht lebt in Fließ- sowie in stehenden Gewässern, wird maximal 1,5 m lang und kann dann bis zu 35 kg wiegen. Die Grundfarbe ist grünlich-bläulich, die Flanken und der Bauch sind heller. Kennzeichnend sind neben dem langen Maul und der lang gestreckten Körperform auch die unregelmäßigen helleren Flecken an den Körperseiten. Das Verbreitungsgebiet des Hechtes reicht von Westeuropa (ohne Iberische Halbinsel) bis nach Kamtschatka, er kommt aber auch in Nordamerika sowie in Teilen Alaskas vor. Sein Fleisch eignet sich zum Dämpfen, Pochieren, Dünsten oder Braten, allerdings hat der Fisch viele gabelartig verzweigte Gräten, die sorgfältig entfernt werden müssen.

Karpfenartige Fische

Die Vertreter dieser goßen Gruppe sind fast alle Süßwasserbewohner, wirtschaftlich von Bedeutung sind vor allem die Karpfenfische. Zu diesen zählt auch die grünlich gefärbte **Schleie**. Ihr Lebensraum sind langsam fließende und stehende Gewässer mit Schlammgrund. Verbreitet ist der nachtaktive Fisch, der 2 Barteln an der Oberlippe trägt, in ganz Europa mit Ausnahme von Nordskandinavien, Nordschottland und den Zuflüssen des Eismeeres.

Schleien gehören zu den wertvollen Karpfenfischen und haben ein kräftig schmeckendes Fleisch, das sich für Suppen, Eintöpfe und Ragouts sowie zum Braten oder Grillen eignet. Vorsicht ist jedoch geboten: Nach dem Töten des Fisches bleiben Rückenmark und Körpermuskulatur aufgrund von Reflexen noch stundenlang funktionsfähig. Der Fisch sollte deshalb vor dem Garen auf jeden Fall einen halben Tag liegen, sonst kann es zu Verletzungen (Verbrühungen) kommen. Ein anderer Karpfenfisch, die **Barbe** – sie hat im Gegensatz zur Schleie 4 Barteln auf der Oberlippe – wird von Kennern ebenfalls geschätzt, kommt jedoch nur selten in den Handel. Der wichtigste Zuchtfisch dieser Gruppe ist der ursprünglich aus China stammende **Karpfen**. Er wurde in Europa im 13. bis 15. Jahrhundert als Nutzfisch für die Teichwirtschaft eingeführt. Der hochrückige Karpfen kann eine Länge von über 1 m erreichen, angeboten werden aber meist Exemplare von 30 bis 40 cm im Alter von 3 Jahren und mit einem Gewicht von 1 bis 2 kg. Die Haut ist bei der Stammform



Der Hecht ist an seinem entenschnabelähnlichen Kopf und dem lang gestreckten Körper mit flachem Querschnitt zu erkennen. Sein festes weißes Fleisch ist wohlschmeckend, allerdings recht grätenreich und verträgt alle Garmethoden; größere Exemplare werden meist zu Farcen verarbeitet (Hechtklößchen).



Die Schleie ist ein grünlicher Karpfenfisch mit dunklen Flossen und dicker Haut, die mit sehr kleinen Schuppen besetzt ist. Die Schleie wird maximal 60 cm, meist aber nur 20 bis 30 cm lang und gilt als guter Speisefisch. Am besten schmeckt sie mit einem Gewicht zwischen 1 und 2 kg.



Der Spiegelkarpfen hat als Festtagsessen zu Weihnachten oder Silvester Tradition, wohl auch weil größere Fische besser schmecken als kleine.



Karpfenfilets eignen sich zum Braten in Butter oder auch zum Pochieren/Dünsten. Geräuchert werden meist Querstücke oder Filets mit Haut.



Der Marmorkarpfen wird unter den chinesischen Karpfenarten am höchsten bewertet und gewinnt auch in Europa zunehmend an Bedeutung.



[illegible] Karpfens, dem Schuppenkarp- [illegible] großen Schuppen bedeckt, [illegible] Zubereitung etwas [illegible] macht. Hierzulande [illegible] und auch öfter erhältlich [illegible] Spiegelkarpfen, der nur [illegible] große, unregelmäßig ver- [illegible] Schuppen aufweist. Zube- [illegible] für Karpfen gibt es [illegible] Fleisch schmeckt in [illegible] gerichten, aber auch gebra- [illegible] geräuchert. Kleinere [illegible] unter 1 kg Gewicht können [illegible] ihrer noch relativ niedri- [illegible] reserven noch etwas stro- [illegible] ecken, weshalb in der [illegible] größeren, etwas fettrei- [illegible] Fische bervorzugt werden. [illegible] Bedeutung als Nutzfisch [illegible] Karpfen in China, drei [illegible] Karpfenfische stammen [illegible] beziehungsweise aus [illegible] gebiet: der **Graskarpfen**, [illegible] **karpfen** und der **Mar-[illegible]en**. Der Silberkarpfen hat [illegible] Fleisch mit angeneh- [illegible] mack; es wird in Asien [illegible] nd frittiert. Am höchsten [illegible] wird der inzwischen [illegible] Mittel- und Osteuropa ein- [illegible] Marmorkarpfen, der ein [illegible] ckhaftes Fleisch hat, [illegible] zum Braten eignet.

Welsartige Fische

Die meisten der etwa 2.000 Arten leben im Süßwasser. Welse haben einen lang gestreckten Körper ohne Schuppen, jedoch mit schleimiger Haut. Charakteristisch ist auch der breite abgeplattete Kopf mit mehreren, verschieden langen Bartfäden. Die Rückenflosse ist generell sehr klein, die Afterflosse hingegen recht lang. Der **Wels**, auch **Waller** genannt, hat einen blauschwarzen Rücken, die Farbe der Flanken ist grünlich. Ober- und Unterkiefer tragen lange Bartfäden. Maximal wird der Fisch mit dem runden Querschnitt 3 m lang und bis zu 150 kg schwer. Sein Verbreitungsgebiet liegt vor allem in Osteuropa, bei uns erreicht er seine Westgrenze. Der Wels lebt am Boden größerer Flüsse und Seen und ist ein nachtaktiver Fisch. Sein Fleisch ist vor allem im Sommer relativ fett und verträgt dann Zubereitungsarten mit hohen Temperaturen wie Braten oder Grillen. Nach der Laichzeit im Spätherbst ist sein Fleisch magerer, dann eignet es sich auch zum Pochieren und Dünsten. Auch geräuchert schmeckt Wels gut. Die Familie der **Zwerg-** oder **Katzenwelse** umfasst etwas mehr als 40 Arten, ihr Verbreitungsgebiet war ursprünglich Nord- und Mittelamerika. 1885 wurde der **Zwergwels** in Europa eingeführt und ist inzwischen stellenweise eingebürgert, vor allem in Schlesien, Ungarn, Weißrussland und der Ukraine. Der Rücken des Zwergwelses ist olivgrün bis dunkelbraun, sein Bauch gelblich weiß. Er hat einen breiten Kopf mit 8 Bartfäden. Als Lebensraum bevorzugt er ruhige, warme Gewässer und stellt nur geringe Ansprüche an die Wasserqualität. Der Zwergwels kann 45 cm lang und 2 kg schwer werden, meist bleibt es aber bei 30 cm. Gehäutet eignet sich sein Fleisch für viele Zubereitungen, gut schmeckt er pochiert, aber auch gebraten, paniert und ausgebacken ist er beliebt.



Wels. Er gehört zu den größten Süßwasserfischen. Sein Fleisch ist schmackhaft, beinahe grätenlos und verträgt kräftiges Würzen.



Zwergwelsfilet wird grundsätzlich gehäutet und dann im Ganzen oder auch in Scheiben geschnitten gebraten. Pochiert ist es ebenfalls delikat.

Welsfilet verträgt bei der Zubereitung große Hitze und kräftiges Würzen. Auch geräuchert ist es ganz hervorragend.





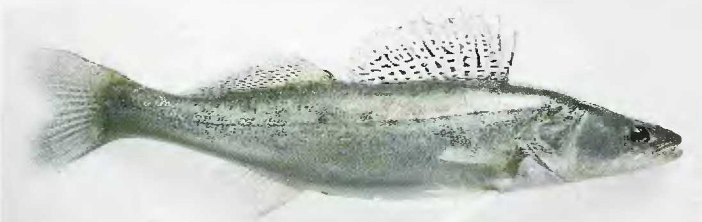
Die Filets des Viktoriaseebarschs eignen sich ausgezeichnet zum Braten. Das Fleisch dieses Fisches ist zart, dabei doch fest und von hoher Qualität.

Barschartige Fische

Zu dieser Ordnung – sie ist die größte unter den Fischordnungen – zählen überwiegend Meeresfische unterschiedlichster Arten, aber auch im Süßwasser kommen artenreiche Familien vor.

Echte Barsche

Die Angehörigen dieser Familie, sie umfasst über 100 Arten, sind Süßwasserfische, einige leben zeitweise auch im Brackwasser. Etwa 10 Prozent leben in Europa und Kleinasien, die restlichen in Nordamerika. Charakteristisches Kennzeichen ist die erste der beiden Rückenflossen, die jeweils mit starken Stachelstrahlen besetzt ist. So auch beim **Flussbarsch**, der bis zu 50 cm Länge erreichen kann, meist jedoch nicht größer als 25 cm wird. Die vordere Rückenflosse besitzt kräftige Stachelstrahlen und trägt am Hinterende einen schwarzen Fleck, die hintere ist weichstrahlig. Am Rücken ist er dunkelgrau bis olivgrün gefärbt, die Seiten sind heller und weisen 5 bis 9 dunklere Querbinden auf. Verbreitet ist der Flussbarsch von Frankreich bis Nordostsibirien, in Spanien, Italien, Griechenland, Irland, Nordschottland und -skandinavien kommt er jedoch nicht vor. Sein Lebensraum sind stehende und fließende Gewässer und er ernährt sich von kleinen Fischen. Aufgrund seiner geringen Größe wird der Flussbarsch nicht allzu häufig angeboten. Ein aufgrund seiner geringen Größe ebenfalls relativ selten angebotener, jedoch feiner Speisefisch ist der verwandte **Kaulbarsch**. Er hat einen gedrungenen Körper mit einem dicken Kopf und wird nicht größer als 25 cm. Verbreitet ist er in Europa nördlich der Pyrenäen und Alpen bis nach Sibirien. Er wird meist im Ganzen gebraten oder für Fischsuppen verwendet. Ganz anders dagegen der **Zander**, der zu den wichtigsten Nutzfischen im Süßwasser zählt und auch in Teichwirtschaft gehalten wird. Im Vergleich mit dem Flussbarsch ist der Zander weniger hochrückig, und die erste Rückenflosse trägt längs verlaufende Punktreihen. Die Flossen der Bauchseite sind grau und nicht rötlich wie beim Flussbarsch. Der Zander kann maximal eine Länge von 1,3 m erreichen, meist wird er jedoch nicht größer als 40 bis 50 cm. Sein natürliches Verbreitungsgebiet liegt nördlich der Alpen und reicht von Deutschland im Westen bis zum Aralsee im Osten. In skandinavischen Ländern ist er nur an den Ostseezuflüssen anzutreffen. Durch Besatz ist Zander aber heutzutage



Der Zander ist ein sehr guter Speisefisch und spielt in der kalten Küche eine wichtige Rolle. Sein feines mageres weißes Fleisch eignet sich für viele verschiedene Zubereitungsarten und wird auch häufig zur Zubereitung von Fischfarcen verwendet.



Der Flussbarsch gilt als feiner Süßwasserfisch. Sein Fleisch eignet sich für viele Zubereitungsarten, sehr gut ist es gebraten oder pochiert.



Tilapiafilets sind zunehmend mehr im Handel. Das Fleisch ist weich und leicht süß, es eignet sich zum Pochieren, Kochen, Braten oder zum Grillen.

auch in anderen Ländern Europas verbreitet. Sein Lebensraum sind größere Seen und Flüsse. Der Zander stellt hohe Ansprüche an den Sauerstoffgehalt des Wassers. Der wertvolle Nutzfisch, der sich von kleineren Fischen ernährt, wird heute auch gezüchtet. Sein mageres festes weißes Fleisch ist in der Küche sehr gefragt und hat daher einen entsprechend hohen Preis. Bei uns ebenfalls häufig auf den Markt kommt der ursprünglich auf die Stromgebiete des Nil, Niger und Senegal beschränkte **Nilbarsch**, hierzulande besser bekannt als **Viktoriaseebarsch**. Durch die Aussetzung des Nilbarsches im Viktoriasee gingen allerdings die Artenzahlen der nur dort bekannten Buntbarsche stark zurück. Inzwischen ist der Nilbarsch zum wirtschaftlich wichtigsten Fisch der ostafrikanischen Seen geworden. Der Nilbarsch ist hochrückig und weist kräftige Schuppen auf. Er kann eine Länge von bis zu 2 m erreichen und bis zu 80 kg schwer werden. Sein Fleisch ist zart und fest und gelangt bei uns in der Regel filetiert in den Handel. Als Nutzfisch gewinnt auch **Tilapia** zunehmend an Bedeutung: Unter dieser Handelsbezeichnung werden verschiedene Fische zusammengefasst, die alle zur Familie der **Buntbarsche** gehören. Es existieren etwa 1.000 Arten, die in den Gewässern der tropischen und subtropischen Gebiete Afrikas, Südamerikas und Asiens verbreitet sind. Der Schwerpunkt der Verbreitung liegt in Afrika, allein dort kommen über 700 Arten vor. Ursprünglich stammt der Tilapia wohl aus dem Nilgebiet, er wird auch **St.-Peter-Fisch** genannt und soll laut Bibel zur Speisung der Fünftausend gedient haben. Tilapia-Fänge werden meist lokal in den Fangregionen vermarktet. In den Handel kommen vor allem Tiere aus Aquakulturen, vorwiegend aus China, Taiwan, Indonesien, Lateinamerika und Afrika.



1 **Rundfisch filetieren am Beispiel eines Zanders:** Die Flossen mit einer stabilen Schere in Richtung Kopf abschneiden.



2 Den Fisch am Schwanz mit einem Tuch festhalten und in Richtung Kopf schuppen; das geht mit einem Fischschupper oder großen Messer.



3 Den Fisch umdrehen – Bauchseite nach oben – und von der Afteröffnung zum Kopf hin die Bauchhöhle vorsichtig öffnen.



4 Zum Ausnehmen des Zanders das letzte feste Stück vor dem Kopf mit einer stabilen Schere aufschneiden.



5 Zieht man die beiden Bauchseiten auseinander, sind die weiße Schwimmblase und die Innereien gut zu erkennen.



6 Die Eingeweide an der Afteröffnung lösen, vorsichtig nach vorne herausziehen, am Schlund mit der Schere abtrennen und entfernen.



7 Die Kiemen an den Ansatzstellen abschneiden und herausziehen. Bauchhöhle säubern und die dunkelrote Niere herausschaben.



8 Mit einem scharfen Messer mit Wellenschliff den Kopf direkt hinter der Kiemenöffnung abschneiden, von der anderen Seite her abtrennen.



9 Den Rücken des Fisches mit einem dünnen scharfen Messer direkt neben der Rückenflosse der Länge nach einschneiden.



10 Das Messer quer am Kopfende unter das obere Filet schieben und dieses in Richtung Schwanz direkt über der Mittelgräte abtrennen.



11 Den Rücken auf der anderen Seite des Flossenansatzes einschneiden, dabei die Mittelgräte etwas hochheben.



12 Das Fleisch direkt unter der Mittelgräte abschneiden und die freigelegte Mittelgräte samt dem Schwanz abheben.



13 Bauchhöhlengräten entfernen, dafür ein Messer in der Filetmitte unter die Gräten führen und diese zum Rand hin flach wegschneiden.



14 Am Ende etwas Fleisch über der Haut wegschneiden, das Hautende festhalten und das Messer zwischen Haut und Filet führen.



15 Das Ergebnis sind zwei schöne, perfekt ausgelöste, parierte und gehäutete Filets. Diese je nach Rezept weiterverarbeiten.

Krustentiere

Die weltweit in großer Menge angelandeten Garnelen sind die wirtschaftlich wichtigsten Krustentiere. Gehandelt werden sie meist nicht nach Arten, sondern nach Größen getrennt.

Garnelen unterscheiden sich von anderen Krustentierarten durch ihren langen ausgestreckten oder eingekrümmten Hinterleib. Ein weiteres typisches Merkmal ist das nicht immer vorhandene, seitlich abgeplattete Stirnhorn. Verbreitet sind Garnelen in allen Meeren der Erde, Süßwassergarnelen hingegen kommen nur in den Tropen und Subtropen vor. Garnelen unterscheidet man noch einmal in Geißelgarnelen und Eigentliche Garnelen. Bei den **Geißelgarnelen** überlappen sich die Seitenplatten der Segmente 1 bis 3 dachziegelartig. Zu ihnen zählen beispielsweise die auf beiden Seiten des Atlantiks weit verbreiteten **Roten Riesengarnelen**, deren Weibchen bis zu 33,5 cm lang werden können. Im Mittelmeer kommt diese Art nicht vor, wird jedoch von spanischen Fischern vor der Küste Westafrikas gefangen. Hierzulande wichtiger ist die im Ostatlantik sowie im Mittelmeer verbreitete **Furchengarnele**, die an ihren unterbrochenen dunklen Querbändern zu erkennen ist. Die mittlere Größe dieser Art liegt bei 12 bis 17 cm, die Weibchen können maximal 22,5 cm lang werden. Eine ähnliche, jedoch durchgehende Querbänderung weist die **Radgarnele** auf, die vor allem im Indischen und Pazifischen Ozean vom Roten Meer bis zur Südsee vorkommt und mittlerweile auch im östlichen Mittelmeer verbreitet ist. Beide Arten haben eine hervorragende geschmackliche Qualität, werden vom Handel jedoch nicht unterschieden. Als **Tiger Prawn** bekannt geworden ist die **Schiffskielgarnele**, leicht zu erkennen an ihrer dunklen durch gelbe Querstreifen unterbrochenen Färbung. Mit einer Größe von bis zu 34 cm ist sie eine der größten

Freshwater-Prawns

Generell werden in der Gastronomie **Kaltwasser-** von **Warmwasser-Garnelen** unterschieden, wobei Erstere geschmacklich eindeutig besser sind. Für die Unterscheidung Shrimps und Prawns gibt es keine einheitliche Regelung. In vielen Ländern werden große Garnelen als Prawns, King Prawns oder King Size gehandelt, kleinere Garnelen dagegen als Shrimps.



Die größeren – hier Schwänze der **Rosenberggarnele** – kommen meist tiefgekühlt oder bereits aufgetaut in den Handel und dürfen daher nicht wieder eingefroren werden.



Sägegarnele. An den Küsten des Mittelmeeres und des südlichen Atlantiks eine geschätzte Delikatesse. Am besten ist sie kurz in Salzwasser gekocht.



Rote Riesengarnele – zu erkennen an den scharfen Kanten auf den Rückenpanzerflanken. Große Exemplare werden selten, aber teuer gehandelt.



Radgarnele. Sie hat eine hervorragende geschmackliche Qualität und ist vor allem in Japan und Ostasien von großer wirtschaftlicher Bedeutung.



Die Furchengarnele – eine hochwertige Art – wurde früher in Europa am häufigsten angeboten. Durch Import von Tiefkühlware veränderte sich dies.



Chilenische Kantengarnele. Die kulinarisch hochwertige Art kommt bei uns nicht im Ganzen auf den Markt, sondern nur ihr tiefgefrorenes Fleisch.



Nordseekrabben sind keine Krabben, es handelt es sich vielmehr um Sandgarnelen oder Granate. Sie zählen zu den besten Garnelenarten.



Geißelgarnelen. Die Schiffskielgarnele zählt zu den wirtschaftlich wichtigsten Garnelen Asiens und wird vor allem in Indonesien und China auch erfolgreich gezüchtet. Geschmacklich ist sie der Furchen- oder Radgarnele jedoch unterlegen.

Bei den **Eigentlichen** oder **Echten Garnelen** überlappen die großen Schwanzplatten des zweiten Hinterleibsegments breit die des ersten und dritten Segments. Aus wirtschaftlicher Sicht spielen die Eigentlichen Garnelen eine untergeordnete Rolle, obwohl es wesentlich mehr Arten gibt als bei den Geißelgarnelen. Der Grund liegt in ihrer geringeren Größe. Kulinarisch sind viele Vertreter dieser Gruppe sehr geschätzt, wie etwa die nur von chilenischen Fischern gefangene lebend tiefrote **Chilenische Kantengarnele**, die als besonders hochwertig gilt. Ebenfalls sehr geschätzt ist die lebend rot gefärbte **Tiefseegarnele**, auch **Grönland-Shrimp** genannt, mit ihrem typischen langen Stirnhorn. Sie ist im Kaltwasser des Nordatlantik und Nordpazifik verbreitet und wird meist nicht größer als 12 cm. Die Fänge werden auf dem Schiff sofort in Seewasser gegart und kommen tiefgekühlt auf den Markt. Ein Teil wird geschält als **Nordmeer-Garnelenfleisch** angeboten. Im Mittelmeer sowie im südlichen Atlantik verbreitet ist die mit maximal 11 cm relativ kleine, jedoch sehr wohlschmeckende **Sägegarnele**. Beliebt sind auch die als **Nordseekrabben** gehandelten nur knapp 9 cm großen **Sandgarnelen** oder **Granate**. Mit bis zu 32 cm wesentlich größer wird dagegen die zwischen Indien und Australien in Binnengewässern verbreitete **Rosenberggarnele**, deren Schwänze tiefgekühlt auch als **Hummerkrabben** im Angebot sind.

Tiger Prawns, ohne Schale. Unter diesem Namen gelangen die Schiffskielgarnelen auf den Markt – meist ohne Kopf, aber mit Schale. Wegen ihrer Größe erzielen sie hohe Preise. Geschmacklich sind sie jedoch anderen großen Garnelenarten unterlegen.



1 **Rohe Garnelen ausbrechen und schälen:** Garnelen am Kopf- und Schwanzteil fassen und das Schwanzteil vom Kopf abdrehen.



2 Den Garnelenschwanz festhalten und mit einer kleinen Schere die Schale auf der Unterseite in Richtung Schwanzfächer einschneiden.



3 Die Schalen ringsum bis auf das letzte Segment (Schwanzsegment) mit den Fingern lockern und ablösen.



Darm herausziehen: Das herausragende Ende des Darms in die Finger nehmen und den Darm vorsichtig herausziehen; er darf dabei nicht reißen.



1 **Darm vom Rücken her entfernen:** Den geschälten rohen Garnelenschwanz mit einem scharfen Messer an der Rückseite leicht einschneiden.



2 Den Darm mit der Messerspitze am Ende leicht anheben und dann vorsichtig herausziehen; er darf dabei nicht reißen.



Die sauber ausgelösten Garnelenschwänze vor der Weiterverarbeitung unter fließendem kaltem Wasser waschen und sorgfältig trockentupfen.



Garnelen aufschneiden: Garnelenschwänze auf der Rückenseite bis zum Schwanzfächer aufschneiden, aufklappen und ausbreiten.



Kaisergranate – sehr begehrt, aber oft verwechselt. Vielen ist der Kaisergranat besser unter seinem italienischen Namen **Scampo** (Plural: **Scampi**) bekannt als unter seiner deutschen Bezeichnung. Sein zartes Fleisch ist überaus wohlschmeckend, allerdings auch recht empfindlich, weshalb man beim Einkauf unbedingt auf Qualität achten sollte.

Garnelen und Scampi werden oft verwechselt, auch in Handel und Gastronomie. Daher sollte man beim Einkauf genau darauf achten, was man bekommt, zumal es deutliche Preisunterschiede zwischen diesen beiden Krustentierarten gibt. Nicht selten werden nämlich die billigeren Garnelen als Scampi angepriesen.

Kaisergranate/Scampi

Betrachtet man die beiden Krustentierarten im Ganzen, ist der Unterschied leicht auszumachen: Im Gegensatz zur Garnele ist der **Kaisergranat** oder **Scampo** ein hummerähnlicher Krebs, der an seinen langen schlanken Scheren sowie an der rosa Färbung zu erkennen ist. Sein Vorderkörper ist im Vergleich zur Garnele viel stärker entwickelt.
Vergleicht man dagegen lediglich das Schwanzteil, ist es schon etwas schwieriger; das nebenstehende Bild erklärt die Unterschiede.
Der Kaisergranat oder Scampo lebt im Kaltwasser und kommt im Nordostatlantik von Island bis Marokko vor. Mit Ausnahme des östlichsten Warmwassergebietes ist er auch im Mittelmeer anzutreffen. Dort wird er insbesondere vor der spanischen und ligurischen Küste sowie an der Adria viel angelandet. Wichtige Fanggebiete liegen zudem an der französischen, spanischen und portugiesischen Atlantikküste, in englischen Gewässern sowie in der Nordsee.
Der Kaisergranat kann eine Körpergröße von bis zu 24 cm Länge erreichen, meist bleibt es aber bei 10 bis 19 cm. Bei uns, aber auch an der Küste, kommen Kaisergranate oder Scampi nur selten lebend auf den Markt. Sie sind sehr empfindlich und sterben schnell. Gute Qualitäten erkennt man beim Einkauf an der rosa Farbe und dem transparenten Fleisch. Bei älteren Tieren geht die Farbe des Panzers in Richtung Orange und das Muskelfleisch ist undurchsichtig weiß. Um die Frische von Kaisergranaten zu beurteilen, macht man am besten eine Geruchsprobe: Hierfür bewegt man den Kopfbrustpanzer und den Hinterleib zwei- bis dreimal gegeneinander, ist ein fischiger Geruch wahrzunehmen, handelt es sich um alte Ware; vom Kauf sollte Abstand genommen werden. Ausgelöst und geschält werden Kaisergranate nicht gehandelt und auch tiefgekühlt sind sie nur selten erhältlich.



Häufig verwechselt werden **Kaisergranat (links)** und **Garnele (rechts)**. Die Kaisergranate, Scampi oder Langoustines gehören zur Familie der Hummerartigen, was sich an den ausgeprägten Scheren zeigt. Vergleicht man nur den Schwanz, so ist jener vom Kaisergranat breit und hat sehr stabile Panzerglieder, die an den Seiten nach unten spitz zulaufen. Beim Garnelenschwanz ist die Schale recht dünn, von oben sehr schmal und von der Seite betrachtet vorne breit und nach hinten spitz zulaufend.



Der Edelkrebs – eine selten gewordene Delikatesse. Er wird heute vor allem in Bayern, aber auch in skandinavischen Ländern, in Teichwirtschaft gezüchtet, gelangt jedoch nur in begrenztem Umfang auf den Markt. Im Verhältnis zum Schwanz macht der Fleischanteil der Scheren fast das Doppelte aus.

Flusskrebse

Vom Arme-Leute-Essen zur geschätzten Delikatesse: Noch im 19. Jahrhundert – vor Ausbruch der Krebspest von 1877 bis 1880 – war der **Edelkrebs** hierzulande so massenhaft verbreitet, dass es per Gesetz verboten wurde, Dienstboten mehr als zweimal wöchentlich Krebsgerichte vorzusetzen. Im Lauf der Jahrzehnte haben sich die Bestände in den europäischen Gewässern wieder etwas erholt, doch auch heute noch kommt der Edelkrebs kaum auf den Markt. Wirtschaftlich wesentlich wichtiger ist der **Sumpfkrebs**, auch **Galizier** genannt, der sich vom Edelkrebs durch die schlankeren Scheren und die hellere Farbe unterscheidet. Er wird hauptsächlich aus der Türkei importiert, aber auch in norddeutschen Seen gezüchtet. Geschmacklich ist er dem Edelkrebs ebenbürtig, seine Scheren enthalten jedoch wesentlich weniger Fleisch. Beim Einkauf sollte man hellere Exemplare bevorzugen, sie schmecken besser. Als krebspestresistente Art wurde der **Signalkrebs** aus den USA nach Europa eingeführt, wo er heute in geschlossenen Zuchtanlagen gehalten wird. Sein Fleisch ist geschmacklich von hoher Qualität. In der ersten Jahreshälfte angeboten wird der in Spanien angesiedelte **Louisiana-Sumpf-Flusskrebs**, zu erkennen an seiner dunkelroten Farbe und den Knoten auf den Scheren. Er hat eine wesentlich härtere Schale und kann geschmacklich mit den einheimischen Arten nicht mithalten. Aus kulinarischer Sicht beste Qualität bieten hingegen die **Australkrebse**, die auf dem europäischen Markt eine zunehmend größere Bedeutung erlangen. Der bräunliche, bis zu 15 cm große **Yabbie** oder **Kleine Australkrebs** ist leicht an seiner weichen Hinterhälfte zu erkennen. Der dunklere **Marron** oder **Große Australkrebs** dagegen an seinem rauen Brustpanzer-Hinterteil und an den rauen Hinterleibssegmenten. Flusskrebse sind leicht verderblich und werden deshalb **lebend gehandelt**. Beim Garen – die Kochzeit beträgt etwa 10, bei kleinen Krebsen 7 Minuten – darf der Sud nicht zu stark gesalzen sein, 1 EL Salz pro Liter genügt. Ein Schuss Zitrone intensiviert die Rotfärbung beim Kochen.



Der Sumpfkrebs wird derzeit in Europa von allen Flusskrebsen am häufigsten angeboten. Er ist im Geschmack dem Edelkrebs ähnlich.



Der Signalkrebs ist vor allem in Kalifornien beliebt. Typisch sind die orangefarbenen Flecken an der Basis der beweglichen Scherenfinger.



Yabbie oder **Kleiner Australkrebs.** Er hat verhältnismäßig große Scheren und sein Fleisch ist fein, reicht jedoch nicht an das des Marrons heran.



Der Marron oder **Große Australkrebs** hat zwar kleinere Scheren, dafür ist der Fleischanteil beim Schwanz recht hoch. Wird zunehmend importiert.



Europäischer Hummer. Er ist aufgrund seines feinen Geschmacks besonders geschätzt und gefragt. Seit Mitte der 70er Jahre sind die Bestände jedoch stark zurückgegangen und die Preise entsprechend hochgeschnellt.

Hummer

Das typische Merkmal der seit jeher als große Delikatesse geltenden Hummer und aller hummerartigen Krebse sind ihre großen kräftigen Scheren. Verbreitet sind Hummer vor allem in den kälteren Meeresregionen. Bis zur Geschlechtsreife benötigen sie etwa 5 Jahre, ab dieser Zeit dürfen sie auch gehandelt werden. Der **Europäische Hummer** ist dunkel gefärbt, manchmal blau, dies gilt insbesondere für die aus der Nordsee stammenden Exemplare. Verbreitet ist der Europäische Hummer im Nordostatlantik von Norwegen bis Marokko sowie im Mittelmeer, nur in den wärmeren Zonen fehlt er. Er kann bis zu 60 cm lang werden – Tiere dieser Größe wiegen dann 5 bis 6 kg und sind wohl über 60 Jahre alt. Durch starke Befischung sind derart große Exemplare jedoch eher selten, meist fängt man den Europäischen Hummer mit einer Länge zwischen 23 und 50 cm. Gesetzliche Schutzvorschriften verschiedener Länder schreiben heute **Mindestgrößen** für Hummer vor; auch gibt es Schonzeiten für die Tiere, wie etwa auf Helgoland zwischen dem 15. Juli und dem 1. September. Aquakultur-Experimente gibt es auf Helgoland, wo der Hummerfang seit den 30er Jahren des letzten Jahrhunderts stark zurückgegangen ist, in Frankreich und Spanien – sie haben bislang jedoch nicht den gewünschten Erfolg erbracht. Angelandet wird der Europäische Hummer heute vor allem um die Britischen Inseln, vor Norwegen und an der französischen Atlantikküste. Vermarktet werden sie wie alle Hummer in der Regel lebend, gekocht im Eisblock oder auch als Konserve. In Deutschland müssen Hummer und andere Krustentiere durch Einlegen (kopfüber!) in sprudelnd kochendes Wasser getötet werden. In südeuropäischen



Amerikanischer Hummer. Er unterscheidet sich nur wenig vom Europäischen Hummer. In Amerika wird er stark befischt und auch viel exportiert.



Der Europäischen Languste fehlen wie allen Langusten die großen Scheren. Typisch sind die mächtigen, mehr als körperlangen Antennen.



Mauretanische Languste. Sie unterscheidet sich von der Europäischen durch die eher ziegelrote Färbung und die Ringelung der Antennen.



Kaplanguste. Sie zählt zu den größten unter den Langusten. Aus Südafrika gelangen die Schwänze gefroren nach Europa auf den Markt.

[illegible] ist das Töten mit einem gezielten Stich in den Kopfbrustteil erlaubt. Der **Amerikanische Hummer** unterscheidet sich nur wenig vom Europäischen: In der Regel hat er etwas breitere Scheren, allerdings ist dies kein sicheres Unterscheidungskriterium, da Amerikanische Hummer meist größer gehandelt werden. Ein sicheres Indiz ist dagegen das Vorhandensein eines Dorns auf der Unterseite des Stirnhorns: sie ist beim Europäischen Hummer glatt. Verbreitet ist der Amerikanische Hummer im Nordwestatlantik von Kanada bis North Carolina, wo er stark befischt wird. Per Luftfracht gelangt er dann nach Europa und wird dort vielfach lebend vermarktet, wobei der Handel zwischen Amerikanischen und Europäischen Hummern nicht immer einen Unterschied macht.

Langusten

Im Gegensatz zum Hummer – mit dem sie oft verwechselt werden, was nicht zuletzt an ihrer englischen Bezeichnung »lobster« liegt – sind Langusten als Warmwassertiere besonders in den Meeren der Tropen und Subtropen verbreitet. Sie tragen keine Scheren, sondern mächtige, oft mehr als körperlange Antennen. Insgesamt verteilen sich die Fänge etwa zur Hälfte auf hummer- und langustenartige Krebstiere. Da das Fleisch der Langusten als große Delikatesse gilt, liegen die Preise, vor allem für große Exemplare, sehr hoch. Gehandelt werden sie in einer Größe von etwa 30 cm. Lebend auf den Markt kommen hierzulande die im Atlantik von England bis Marokko sowie im Mittelmeer verbreitete **Europäische Languste** und gelegentlich auch die **Mauretanische Languste**, die im Nordostatlantik von den Britischen Inseln bis zum Senegal sowie im westlichen Mittelmeer verbreitet ist; im Mittelmeer allerdings seltener als die Europäische Languste. In der Qualität bestehen keine Unterschiede. Vorzüglich ist auch das Fleisch der **Kaplanguste**, die zu den Kaltwasserlangusten der Südkontinente zählt. Von den tropischen Arten unterscheidet sie sich durch das Vorhandensein eines meist zweispitzigen mittleren Stirndorns. Sie ist in den Gewässern um Südafrika beheimatet und dort von großer wirtschaftlicher Bedeutung. Nach Europa gelangt hauptsächlich Tiefkühlware. Das delikate Fleisch der Langusten eignet sich für viele Zubereitungen. Damit es nicht faserig und fest wird, sondern schön saftig bleibt, sollte das Wasser nach dem Eintauchen nicht mehr sprudeln, sondern nur leise köcheln.

Krabben

Die Verarbeitung von Krabben in der Küche ist arbeitsaufwändiger als die der langschwänzigen Großkrebse. Das delikate Fleisch muss mühsam aus den Scheren, Beinen und aus dem Körper herausgeschält werden. Der Aufwand lohnt aber, da es vom Geschmack her an das des Hummers heranreicht. Krabben sind unter den Zehnfußkrebsen die artenreichste Gruppe, wirtschaftlich spielen sie jedoch eine geringere Rolle. Lebend gehandelt wird bei uns der **Taschenkrebs**, dessen breitovaler Rückenpanzer bis zu 30 cm breit werden kann, meist bleibt es aber bei einer Größe von 20 cm. Auch Taschenkrebse werden in einem sprudelnd kochenden Sud – am besten einer Court-Bouillon – getötet und gekocht; die Garzeit beträgt bei größeren Exemplaren 20 bis 25 Minuten. Die Beine und Scheren knackt man dann mit der Hummerzange oder einem Nussknacker und löst das zarte Fleisch aus. Die im Flachwasser lebenden Strandkrabben sind leicht zu fangen, im Mittelmeerraum beliebt ist beispielsweise die weniger ergiebige, aber schmackhafte **Mittelmeer-Strandkrabbe**, sie hat eine Garzeit von 5 bis 10 Minuten. Das Auspulen macht allerdings etwas Mühe, ebenso wie bei der **Seespinne**, die im östlichen Atlantik und im Mittelmeer vorkommt. In den USA sowie im indopazifischen Raum werden regionale Arten sehr geschätzt.



Der Taschenkrebs ist die in Europa am häufigsten angebotene Krabbe. Besonders viel wohlschmeckendes Fleisch enthalten die großen Scheren.



Die Mittelmeer-Strandkrabbe wird in Südeuropa häufig und bei uns gelegentlich angeboten. Das Fleisch ist delikat, die Ausbeute aber eher gering.



Mangrovenkrabbe. Mit ihren relativ große Scheren ist sie die ergiebigste unter den Schwimmkrabben. Vor allem im indopazifischen Raum beliebt.



Große Steinkrabbe. In ihren Scheren verbirgt sich viel delikates Fleisch, das in den USA ausschließlich gekocht in den Handel kommt.



Seespinne. Sie hat delikates Fleisch und ist im östlichen Atlantik sowie im Mittelmeer verbreitet. Auf Fischmärkten wird sie oft lebend angeboten.



Der Kalifornische Taschenkrebs ist an der Westküste der USA beliebt. In den Export gelangt er nur gekocht und tiefgekühlt oder als Konserve.



Blaukrabbe. Sie wird in den USA in großen Mengen gefangen und vermarktet. In Salzwasser gekocht sind die Krabben sehr delikat.



Große Pazifische Schwimmkrabbe. Sie gehört zu den qualitativ besten Schwimmkrabben des ganzen indopazifischen Raumes.



Frische Austern: Links die länglich-ovalen **Pazifischen Felsenaustern**, rechts die eher runden **Imperiales** aus den Niederlanden, die zu den **Europäischen Austern** zählen.

Austern – aus kulinarischer Sicht die Nr. 1

Die Auster – auch als Königin der Muscheln bezeichnet – gilt seit Jahrtausenden als **große Delikatesse**. Man unterscheidet mehr als Hundert verschiedene Arten, die in allen gemäßigten und warmen Meeren der Erde verbreitet sind. Sie unterscheiden sich in Form, Farbe und Größe, allen gemeinsam ist jedoch die unregelmäßig geformte, schuppige Schale. Auch haben alle Austern nur einen Schließmuskel. Mit der flacheren Schalenklappe kitten sie sich auf einem harten Untergrund fest, um dann mit Hilfe ihrer **Kiemen**, auch **Bart** genannt, Plankton aus dem Wasser herauszufiltern.

Austern werden an den Küsten vieler Industrienationen in **Austernparks** gezüchtet, eine arbeitsintensive Angelegenheit. 3 bis 4 Jahre dauert es, bis eine Auster marktreif ist. Hierzulande hauptsächlich auf den Markt kommen die **Portugiesische Felsenauster** und die **Pazifische Felsenauster**, die Ersterer ähnelt, jedoch um einiges größer wird und auch einen höheren Preis erzielt. Die **Europäische Auster** ist runder und platter als die beiden Felsenausternarten. Sie ist in Europa nur noch aus Aquakulturen erhältlich, bei uns vornehmlich aus Frankreich und aus den Niederlanden.

Schaltiere

Muscheln, insbesondere Austern, sind ein Klassiker der kalten Küche.

Muscheln und Austern zählen zoologisch zu den **Mollusken** oder **Weichtieren**, zu denen auch die Schnecken und Tintenfische gerechnet werden. Als kulinarischer Oberbegriff für die drei Gruppen hat sich die Bezeichnung **Schaltiere** eingebürgert.
Typisches Merkmal der **Muscheln** ist ihr **zweiklappiges Gehäuse**. Die beiden Gehäusehälften sind durch ein flexibles Band miteinander verbunden – es hält das Gehäuse offen. Aktiv geschlossen wird der Spalt durch die **Schließmuskeln**.

Bei toten Muscheln können die Schließmuskeln nicht mehr arbeiten, die Elastizität des Gehäusebandes bleibt dagegen erhalten, daher klaffen die beiden Hälften auseinander und können – auch nach Antippen – nicht mehr geschlossen werden. Umgekehrt heißt das: Nur lebende Muscheln schließen ihr Gehäuse – untrügliches Zeichen für absolute Frische! Muscheln filtern das Wasser aktiv durch ihre Kiemen und entnehmen ihm dabei Sauerstoff und Nahrung in Form von Plankton.

In ihrem Fleisch können sich aufgrund dieser Funktion jedoch auch Schadstoffe anreichern, daher dürfen in der Küche grundsätzlich nur Schaltiere aus sauberen Gewässern verwendet werden. Im Binnenland werden Mu-



1 **Austern öffnen:** Die Auster mit der gewölbten Seite nach unten in die Hand nehmen und mit dem Austernmesser am Scharnier einstechen.



2 Scharnier durchtrennen, das Messer zwischen den Schalenhälften ringsum führen, die obere flache Schalenhälfte anheben und ablösen.



Auster mit dem Austernöffner teilen: Auster einspannen, mit dem Hebel das Messer in Stellung bringen und das Scharnier durchtrennen.



Mit Spezialhandschuh und Austernmesser ist das Öffnen von Austern kein Problem und die Verletzungsgefahr ausgeschlossen.



Jakobsmuscheln sind aufgrund ihres delikaten Geschmacks in der kalten Küche sehr begehrt. Angeboten werden sie frisch in der Schale oder ausgelöst. Auch tiefgekühlt oder als Konserve sind sie erhältlich.

sollten in der Regel nur in den Monaten mit einem »R« im Namen verzehrt. Mit 25.000 verschiedenen Arten sind die Muscheln unter den Schaltieren aus kommerzieller Sicht die wichtigsten, der größte Teil wird frisch vermarktet, der Rest wird zu Konserven verarbeitet. Beim Kauf von Muscheln muss unbedingt auf absolute Frische geachtet werden, da verdorbenes Muscheleiweiß zu gefährlichen Lebensmittelvergiftungen führen kann.

Austern

Vor dem Verkauf müssen Austern für einige Tage in so genannte **Klärbecken**, wo sie in dem klaren Wasser allen eingesogenen Sand und Schlick ausspucken. In diesen Becken können Austern bis zu 2 Wochen gelagert werden. Anschließend werden sie nach Größe sortiert und vermarktet. Viele Gourmets schätzen Austern nur einfach roh aus der Schale geschlürft, ohne weitere Zubereitung oder würzende Zutaten, von ein wenig Zitronensaft einmal abgesehen, nur in Begleitung eines trockenen, nicht zu säurereichen Weißweins. Somit ist die Auster eine ideale Zutat für die kalte Küche und darf als Entrée bei festlichen kalten Büfetts nicht fehlen. In Europa werden gut 80 Prozent der Austern lebendfrisch verzehrt, in anderen Ländern, etwa in den USA konserviert man 80 Prozent aller dort gehandelten Austern – sie werden geräuchert, tiefgekühlt, luftgetrocknet oder auch zu Konserven verarbeitet.

Jakobsmuscheln

Unter den **Kammmuscheln**, seit jeher ein Symbol der Schönheit, ist die **Pilger-** oder **Jakobsmuschel** die berühmteste. Unter diesem Namen kommt sowohl die Jakobsmuschel im engeren Sinne, die eine Größe von bis zu 15 cm erreicht, als auch die **Große Pilgermuschel**, mit 17 cm Durchmesser die größte der europäischen Kammmuscheln, in den Handel. Die **Kleine Pilgermuschel**, auch als **Queen Scallop** bekannt, ist mit 11 cm Durchmesser relativ klein.

Kulinarisch besteht zwischen den verschiedenen Kammmuschelarten kein Unterschied – sie sind alle vorzüglich und werden oft in Butter gebraten, gegrillt oder auch in der tiefen Schalenhälfte gratiniert. In der kalten Küche schätzt man sie für feine Vorspeisen und Cocktails. Vor dem Öffnen werden die Jakobsmuscheln unter fließendem kaltem Wasser gründlich gesäubert. Dies ist vor allem wichtig, wenn man die Muscheln in der dekorativen Schale servieren will.



1 **Jakobsmuscheln öffnen:** Die Muschel – flache Seite nach oben – mit einem Tuch festhalten und ein spitzes kurzes Messer zwischen die ...



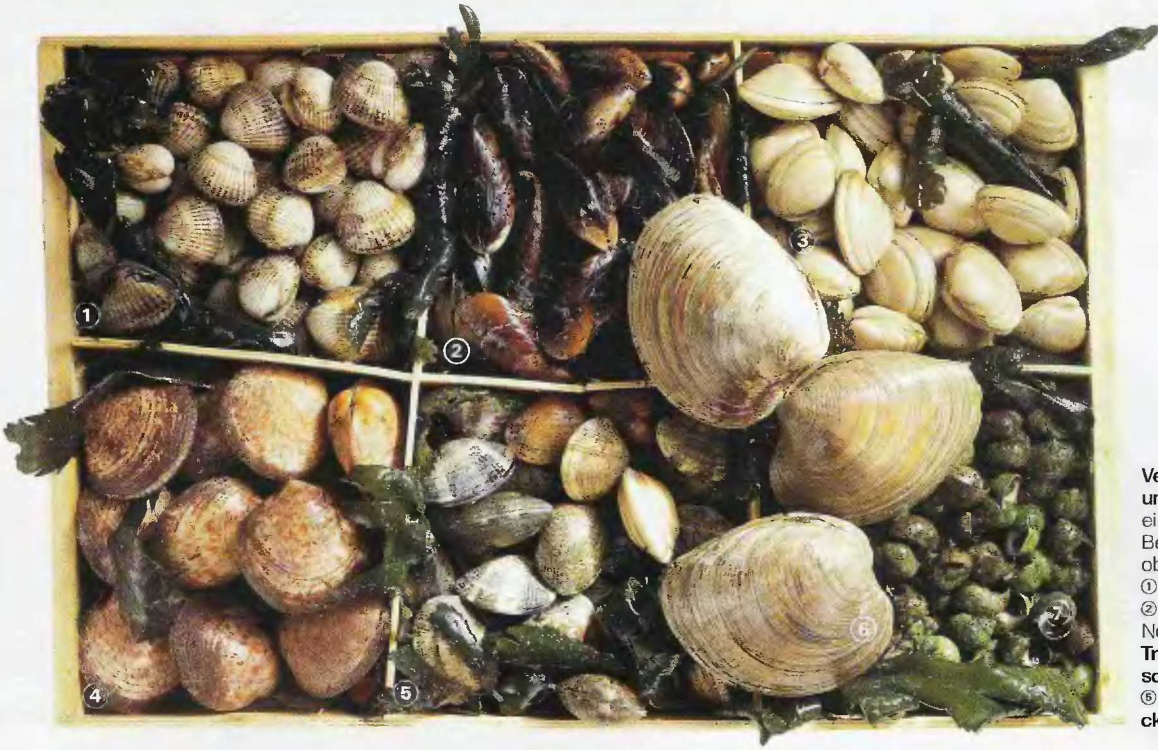
2 ... Schalen schieben und den Schließmuskel an der flachen Innenseite durchtrennen. Die obere flache Schalenhälfte abheben.



3 Mit dem Messer das Muschelfleisch um den grauen Mantelrand herum auslösen und den Schließmuskel vorsichtig ablösen.



4 Den grauen Mantelrand und den Mantel mit den Fingern vom weißen Schließmuskel – dem Nüsschen – und dem orangen Corail trennen.



Verschiedene Muschel- und Schneckensorten, die eine größere wirtschaftliche Bedeutung haben, von links oben nach rechts unten: ① **Essbare Herzmuscheln,** ② **Miesmuscheln** aus der Nordsee, ③ **Dickschalige Trogmuscheln,** ④ **Samtmuscheln,** ⑤ **Venusmuscheln,** ⑥ **Clams,** ⑦ **Strandschnecken** oder **Bigorneaux.**

Muscheln

Alle Muscheln müssen vor der Verwendung in der Küche sorgfältig verlesen und gereinigt werden. Auszusortieren sind grundsätzlich alle geöffneten Muscheln, die sich nach einem leichten Schlag auf die Schale nicht schließen. Im Binnenland sollte man beim Einkauf von vornherein einen Ausschuss von bis zu 20 Prozent einkalkulieren. Anschließend müssen die Muscheln vor dem Garen noch von allen anhaftenden Sand- und Kalkresten befreit werden, hierbei kann eine Bürste oder auch ein Messer hilfreich sein. Bei den **Miesmuscheln** wird zudem der Bart – so nennt man die **Byssusfäden**, mit denen sie sich an Pfählen, Tauen oder Felsen festheften – entfernt, er lässt sich mit Daumen und Zeigefinger abziehen. Vor dem Kochen wäscht man die Muscheln dann gründlich unter fließendem kaltem Wasser. Gehandelt werden Miesmuscheln mit einer Größe zwischen 5 und 7 cm. Vor dem Verkauf verbleiben sie 8 bis 24 Stunden im Meerwasser, um Sand und andere Verunreinigungen auszuscheiden. Miesmuscheln werden weltweit gezüchtet, in größerem Rahmen vor allem in Europa, insbesondere in Spanien und den Niederlanden. Doch auch in Neuseeland werden sie in Muschelparks kultiviert. Im Gegensatz zu Miesmuscheln sind andere Muschelarten wie die etwa 5 cm breite **Essbare Herzmuschel** bei uns nur selten frisch zu bekommen. Im Mittelmeerraum gelangt die **Raue Venusmuschel** ebenso wie die **Strahlige Venusmuschel** regelmäßig auf den Markt, und auch bei uns sind beide oft frisch erhältlich. Venusmuscheln sind zwar klein, aber schmackhaft und haben ein zartes Fleisch. Anders dagegen die **Samtmuscheln**, die aus den französischen Fanggebieten gelegentlich zu uns gelangen und deren Fleisch eher zäh ist. **Schwertmuscheln** mit ihrem weißen zarten Fleisch sind im gesamten Mittelmeerraum beliebt und werden auch dort hauptsächlich gefischt; zu uns gelangen sie gele-



Mittelmeer-Miesmuscheln haben breitere Schalen als die Nordsee-Miesmuscheln und werden in der Regel auch deutlich größer.



Neuseeländische Muscheln. Sie sind dünnschaliger als andere Arten und haben leuchtend grüne Schalenränder. Zart und schmackhaft.



Mittelmeer-Dreiecksmuscheln gelangen aufgrund ihrer geringen Größe bei uns nur selten in den Handel; sie sind jedoch sehr schmackhaft.



Strahlige Venusmuscheln sind in Italien als Vongole hoch geschätzt. Vermarktet werden sie frisch, tiefgekühlt oder auch als Konserven.

gentlich. Während die **Mittelmeer-Dreiecksmuscheln** hierzulande nur selten angeboten werden, gelangt die ebenfalls sehr schmackhafte **Dickschalige Trogmuschel** regelmäßig zu uns. In den USA gehören die **Clams** – große, bis zu 13 cm lange Venusmuscheln – zu den kulinarisch wichtigsten Muscheln. Mittlerweile wurden sie auch an der portugiesischen und südspanischen Atlantikküste sowie im Mittelmeer ausgesetzt. Bei uns gelangen Clams vor allem aus Frankreich auf den Markt.

Meeresschnecken

Kennzeichnungsmerkmal der **Schnecken** ist das spiralig gewundene Gehäuse, das auch napfförmig, spitzkegelig oder flach-schalenförmig sein kann. Zoologisch betrachtet sind Schnecken die artenreichsten unter den Schaltieren – es existieren über 85.000 Arten. Aus kulinarischer Sicht sind sie jedoch weniger bedeutend. **Größere Meeresschnecken** sind meist etwas zäh, haben jedoch zum Teil einen feinen Geschmack. Wichtig ist daher die richtige **Zubereitung**: Zunächst werden die dunklen Eingeweide entfernt, die in das Gehäuse hineinragen. Dann trennt man das muskulöse Gewebe – den Fuß – und wäscht ihn in Essigwasser, um den Schleim zu entfernen. Dann wird der Fuß meist in dünne Scheiben geschnitten und gegart. Für größere Exemplare rechnet man 20 bis 30 Minuten Garzeit, bei **kleineren Meeresschnecken** entfernt man nur den als Deckel bezeichneten hornigen Verschluss des Gehäuses und gart sie nicht länger als 10 Minuten. **Seeohren** oder **Abalonen** gelten vielerorts als Delikatesse. Man trennt das Fleisch mit einem scharfen Messer vom Gehäuse und entfernt die Eingeweide. Verwendet wird nur der helle muskulöse Fuß, den man in 5 mm dicke Scheiben schneidet. Die weich geklopften Scheiben werden dann entweder nur ganz kurz, nicht länger als 1 Minute, oder sehr lange, zwischen 5 und 6 Stunden gegart, sonst wird das Fleisch zäh und ungenießbar.

Tintenfische

Zwar sehen sie den Muscheln und Schnecken nicht besonders ähnlich, doch rechnet man auch die Tintenfische oder **Kopffüßler** zu den Weichtieren. Bei ihnen liegt die **Kalkschale**, der **Schulp**, nicht außen, sondern im Innern des Körpers. Fast alle besitzen sie einen Tintenbeutel und können beim Rückstoßschwimmen eine schwarzbraune Flüssigkeit ausstoßen, die sich im Wasser verteilt und den Tintenfisch für den Angreifer unsichtbar macht. In allen Weltmeeren sind sie reichlich vertreten. Unterschieden werden zum einen **zehnarmige Tintenfische**, die neben den acht Fangarmen noch zwei längere Fangarme sowie einen Schulp besitzen – zu diesen zählen **Kalmar** und **Sepia.** Zum andern gibt es die **achtarmigen Tintenfische**, zu ihnen werden die **Kraken** gerechnet. Hier fehlen die beiden verlängerten Fangarme sowie die Schale ganz. Kraken schwimmen nur über kurze Strecken und leben überwiegend in Felsspalten und -höhlen. In der Verwendung sind sich alle Tintenfische ähnlich: Verarbeitet wird das Fleisch des Körperbeutels und der Tentakel, das in der kalten Küche besonders für Salate und Vorspeisen geschätzt wird.





Der Gemeine Krake oder **Oktopus** – ganz oben – ist vor allem an den felsigen Küsten des Atlantiks und im Mittelmeer verbreitet. Er benötigt eine ausreichend lange Garzeit.
Der Gemeine Kalmar – oben – kommt häufig auf den Markt. Sein weißes Fleisch ist fest und mager, auch er muss relativ lange – zwischen 30 und 45 Minuten – gegart werden.





Sepia, Gemeiner Tintenfisch – ganz oben – gehört in den Mittelmeerländern zum Küchenalltag. Der oval bis runde Körper wird gefüllt oder auch in Stücke geschnitten als Salat serviert.
Moschuskrake, in Italien **Moscardino** genannt, ist mit dem Oktopus verwandt. Kleine Exemplare werden meist im Ganzen zubereitet.

Abalone, Meer- oder **Seeohr,** hier ein Glattes Seeohr. Das flache Gehäuse kann 15 bis 20 cm groß werden und erinnert an eine Muschel. Richtig zubereitet wird das Fleisch zart und gut.





Herkuleskeulen oder **Mittelmeerschnecken** können 6 bis 10 cm groß werden und sind meist mit auffälligen Stacheln versehen.



Glatte Netzreusenschnecken. Kleinere, bis zu 4 cm große Meeresschnecken mit glattem Gehäuse. Sie werden vor allem im Mittelmeer gefangen.



Nahrungsmittel Fleisch

Fleisch ist ein wichtiger Lieferant für tierisches Eiweiß und für die kalte Küche von großer Bedeutung.

Nach EU-Recht versteht man unter **Schlachtfleisch** das Skelettmuskelfleisch von Rind, Kalb, Schwein, Schaf oder Ziege. Innereien, Fett und Blut fallen nicht unter diese Kategorie, werden jedoch ebenfalls weiterverarbeitet. Aus ernährungsphysiologischer Sicht ist Fleisch ein bedeutender Lieferant für **tierisches Eiweiß**, das eine hohe biologische Wertigkeit besitzt, weil es viele essenzielle Aminosäuren enthält. Außerdem liefert Fleisch viele lebenswichtige Vitamine, allen voran Vitamine der B-Gruppe wie B1, B2, B6 und B12. Innereien enthalten zudem reichlich Vitamin A. Bei den im Fleisch enthaltenen Mineralstoffen ist besonders Eisen hervorzuheben, das im Vergleich mit pflanzlichen Nahrungsmitteln bei Fleisch besonders gut verfügbar ist. Um die Verluste an Inhaltsstoffen so gering wie möglich zu halten, gilt es bei der Zubereitung von Fleisch auf die größtmögliche Erhaltung des Fleischsaftes zu achten.

Zum Schutz des Verbrauchers ist vom Gesetzgeber eine Untersuchung aller Teile von warmblütigen Schlachttieren vorgeschrieben. Amtlich bestellte Fleischbeschauer kontrollieren die Tiere unmittelbar nach dem Schlachten. Das Ergebnis der Untersuchung spiegelt sich in dem direkt auf den Tierkörper aufgebrachten **Stempel** wider, wobei Blau für tauglich, Rot für untauglich steht. Das Gastgewerbe verarbeitet ausschließlich taugliches, das heißt trichinenfreies Fleisch. Man unterscheidet folgende Qualitätsstufen: Tauglich, Inland heißt, das Tier wurde in Deutschland geschlachtet und beschaut. Tauglich, EU heißt, das Tier wurde in EU-Schlachthöfen geschlachtet und beschaut. Tauglich, Ausland bedeutet, das Fleisch wurde in einem sonstigen Drittland geschlachtet und bei der Einfuhr kontrolliert. Für untauglich erklärtes Fleisch ist nicht für den menschlichen Verzehr geeignet, es kommt in die Tierkörperverwertungsanstalt.

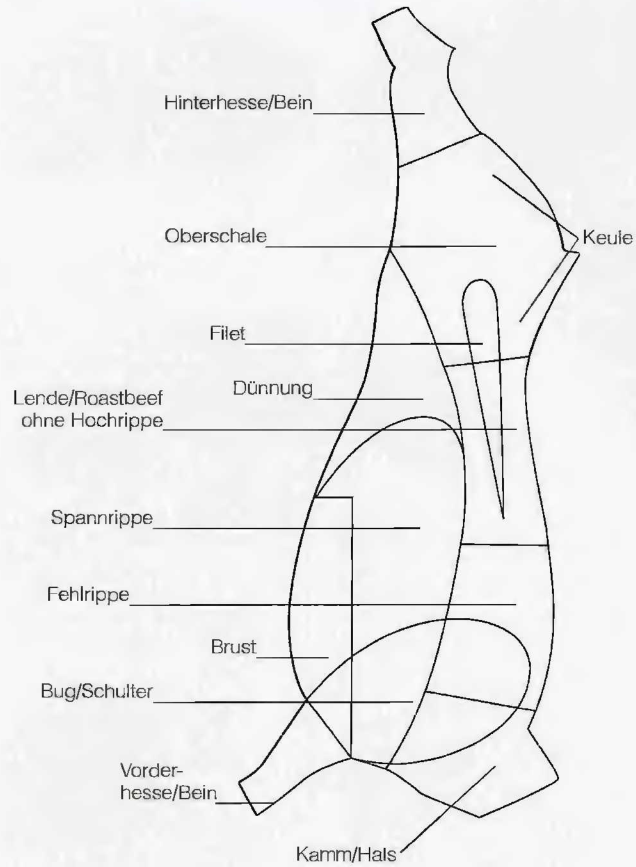
Schlachtfleisch besteht aus einer Zusammensetzung von **Muskelfasern**, **Bindegewebe** und **Fett**. Fasern bestehen aus wertvollen Eiweißstoffen. Das Bindegewebe hält die Muskelfasern zusammen. Es ist zäh und wird erst durch die Fleischreifung sowie durch entsprechende, in der Regel feuchte Garverfahren genießbar. Im Bindegewebe eingelagertes Fett fördert Saftigkeit und Aroma. **Marmoriert** nennt man ein Stück, wenn feine Fettadern in das Muskelfleisch eingelagert sind, **durchwachsen** ist es, wenn sich das Fett zwischen den Muskelsträngen befindet. Der Anteil an Bindegewebe im Fleisch bestimmt sowohl die Verwendung als auch den Preis.

Notwendige Reifung

Kurz nach dem Schlachten ist Fleisch weich, schlaff und glänzend rot. Wenige Stunden später tritt die **Muskelstarre** ein, die Muskeln verkürzen sich und werden fest. Fleisch in diesem Zustand zubereitet, würde zäh und trocken sein. Nach 2 bis 3 Tagen löst sich die Muskelstarre wieder. Die **Reifung** hat eingesetzt. Gereiftes Fleisch ist matt- bis dunkelrot, zart, schmeckt leicht säuerlich und riecht aromatisch. Da das Bindegewebe mit zunehmendem Alter fester wird, hängt die Dauer der Reifung nicht allein von der Tierart, sondern auch vom Alter des Tieres ab. Bei der Vakuumreifung ist der Gewichtsverlust bei der Reifung geringer und das Fleisch erhält ein kräftigeres Aroma.

Verwendungszweck

Durch feuchte Garverfahren wird zähes Bindegewebe weich, das Fleisch muss dafür nur einige Tage reifen. Für trockene Garverfahren wie Braten oder Grillen wird zartes Fleisch benötigt, es muss länger reifen, je nach Tierart zwischen 5 und 10 Tagen. Tiefkühlen unterbricht die Reifung, die Enzyme können durch die Kälte nicht mehr wirken, nach dem Auftauen setzt sich der Reifungsprozess zum Teil fort.





Hochrippe, Roastbeef mit langen Knochen. Das Teilstück des Hinterviertels ist zum Braten im Ganzen oder als Koteletts sowie zum Kochen geeignet. Ideal ist dieses Stück mit langen Knochen als kalter Braten.

Rindfleisch

Die richtige Auswahl von Stück und Garverfahren erfordert vom Koch einiges an Fachwissen.

In der Gastronomie wird Rindfleisch viel verwendet. Es hat einen kräftigen, typischen Geschmack und ist aufgrund seiner Vielseitigkeit sehr beliebt. Auch in der kalten Küche spielt Rindfleisch – geschmort, gebraten oder gekocht, etwa in Salaten oder Sulzen oder auch als saftiges Roastbeef – eine wichtige Rolle. Allerdings sollte man sich mit der Zubereitung auskennen, denn je nach verwendetem Stück kommen nur bestimmte Garmethoden in Frage. Die beim Rind am meisten entwickelten Muskelpartien und daher am stärksten von Bindegewebe durchzogenen Partien befinden sich in den Beinen, der Brust, der Flanke und im Nacken.

Fleischteile mit hohem Bindegewebsanteil

Aufgrund ihres hohen Bindegewebsanteils müssen diese aromareichen Fleischteile bei relativ niedrigen Temperaturen entsprechend lange gegart werden, damit das Fleisch zart wird.



Querrippe aus der Brust. Mit und ohne Knochen ein gutes Stück zum Kochen kräftiger Fonds, Suppen oder auch für Eintöpfe.



Oberschale. Das fettarme Stück aus der Keule eignet sich gut zum Schmoren und Braten. Es ist das klassische Rouladenfleisch.



Mittelbugstück, Schaufelstück. Es ist von kräftigen Sehnen durchzogen und benötigt eine entsprechend lange Garzeit. Für Suppen und Salat/Sülzen.



Unterschale. Durch den etwas höheren Bindegewebsanteil etwas zäher als die Oberschale. Zum Schmoren, Braten und für Gulasch geeignet.



Dickes Bugstück mit Deckel. Gut erkennbar sind Fettabdeckung und Bindegewebe. Als Siedfleisch und für Gulasch geeignet.



Tafelspitz. Hochwertiges Stück aus dem hinteren Teil der Keule (Schwanzeckstück) zum Kochen, Schmoren oder auch zum Braten.



Rinderbrust, ausgelöst. Die Fleischteile aus der Brust sind preiswert und eignen sich gut als Koch- und Suppenfleisch.



Ochsenschwanz. Eignet sich in einzelne Segmente geteilt zum Schmoren (lange Garzeit) sowie für Suppen mit kräftigem Geschmack.



Beinscheiben vom Rind mit innen liegendem Markknochen und einem hohen Anteil an Bindegewebe. Zum Kochen geeignet, kräftiger Geschmack.



Gepökelte Rinderzunge. Zartes Muskelfleisch, kräftig im Geschmack. Oft als Einlage in Farcen für Pasteten und Terrinen verwendet.

Bei Fleischteilen mit einem **hohen Anteil an Bindegewebe** bieten sich **Garverfahren mit feuchter Hitze** wie Schmoren und Garziehen beziehungsweise Sieden an. Beim Garen muss deshalb viel Feuchtigkeit (Wasser, Fond, Brühe oder Dampf) zugesetzt werden, damit das bindegewebsfreie Muskelfleisch während der langen Garzeit nicht zu trocken wird. Generell gilt: Fleischteile dieser Kategorie müssen immer gut durchgegart sein, um weich und zart zu werden.

Zarte Stücke

Zu den gering beanspruchten Muskelpartien, die deshalb auch das zarteste Fleisch – jedoch mit weniger ausgeprägtem Geschmack – aufweisen, gehören der **Rücken mit Filet** und die **Hüften.** Fleisch dieser Kategorie eignet sich nach der Reifung besonders gut zum Braten, Kurzbraten und Grillen. Kurz gesagt, für alle **Garverfahren mit starker, trockener Hitze.**
Diese verhindert, dass wertvoller Fleischsaft verloren geht. Fleischteile dieser Kategorie können – ganz nach Belieben und Verwendung – unterschiedlich lange gegart werden, von nur leicht angebraten bis durchgebraten ist alles möglich.

Stücke mit fester Struktur und kräftigem Aroma

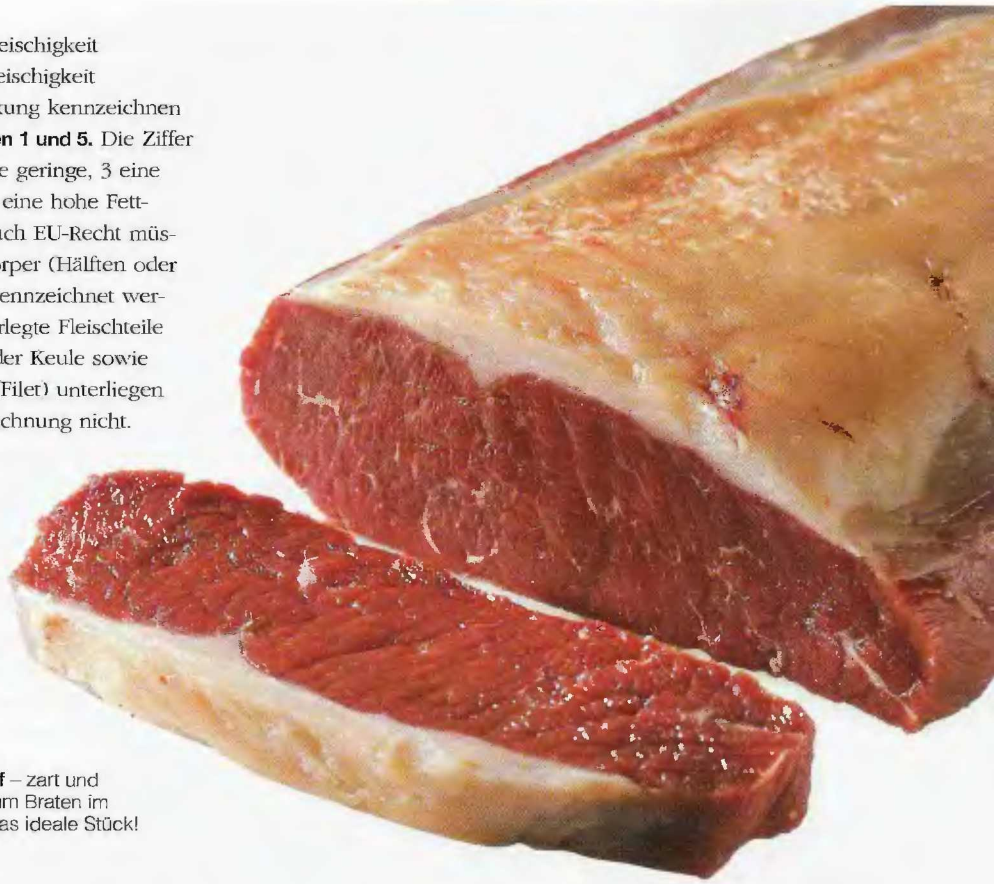
Die größte Anzahl der Fleischteile des Rindes liegt zwischen den beiden genannten Kategorien.
Es sind die Stücke aus der **Keule** (Hinterviertel) sowie Teile aus **Bug** oder **Schulter** (Vorderviertel), die ebenfalls viele bindegewebsreiche Stücke enthalten können. Diese Fleischteile haben eine feste Struktur und sind von kräftigem Aroma. In Steaks geschnitten können sie zum Kurzbraten oder auch zum Grillen verwendet werden. In der Regel werden bei ihnen **Garmethoden mit mäßiger Hitze** eingesetzt. Große Fleischstücke aus der Keule sind zum **Schmoren** gut geeignet. Beim Schmoren und Köcheln von Rindfleisch kann das sichtbare Fett nach Belieben vorher entfernt werden. Bei großen Braten und kurz gebratenen Teilen sollte es aber am Fleisch verbleiben, da das Fett wichtiger Aromaträger ist. Es wird erst nach dem Garen entfernt. Vor dem Grillen oder Braten von Fleischscheiben, etwa einem Rumpsteak, muss der Fettrand mehrfach bis ans Fleisch eingeschnitten werden, damit das Stück in der Pfanne oder auf dem Grillrost eben liegen bleibt.

Qualitätsmerkmale

Die richtige Auswahl beim Einkauf erfordert vom Koch ein großes Fachwissen. Denn nur wenn das Produkt stimmt, kann auch das Ergebnis entsprechend ausfallen. Bei Fleisch kommt es vor allen Dingen auf drei Kriterien an: **Zartheit, Saftigkeit** und **Aroma.**
Je weniger Bindegewebe ein Teilstück enthält, desto zarter wird es. Die Saftigkeit hängt mit dem Fettgehalt zusammen, was vor allem beim Braten eine große Rolle spielt, und das Aroma wird in erster Linie von der Haltung und dem Mastverfahren beeinflusst. **Herkunft und Qualität von Rindfleisch** werden inzwischen im Handel sehr genau ausgewiesen. Auf dem Etikett ist der Zerlegebetrieb zu finden, die **Kategorie** beziehungsweise die **Fleischart**, das Alter des Tieres beziehungsweise das Datum seiner Geburt, der Name des entsprechenden Teilstücks sowie die Ident-Nummer. Interessant ist vor allem die Kategorie, sie verweist auf Alter und Geschlecht der Tiere. Man unterscheidet beim Rind die folgenden Kategorien.
Färsen – E: Das Fleisch stammt von ausgewachsenen weiblichen Tieren, die noch nicht gekalbt

haben. Färsenfleisch hat eine kräftige Farbe und ist feinfaserig. Es ist gering marmoriert, saftig und zart. Färsenfleisch eignet sich sehr gut zum Braten.
Ochsen – C: Ochsenfleisch stammt von ausgewachsenen männlichen, kastrierten Tieren. Es hat eine kräftig rote Farbe und mittelfeine Faser. Das Fleisch ist stark marmoriert, saftig und hat ein kräftiges Aroma. Ochensenfleisch ist ebenfalls sehr gut zum Braten geeignet.
Jungbulle – A: Das Fleisch stammt von ausgewachsenen männlichen, nicht kastrierten Tieren unter zwei Jahren. Das Fleisch von Jungbullen hat eine hellrote Farbe und mittelfeine Faser. Es ist nicht oder kaum marmoriert und darum gegart eher trocken. Fleisch von Jungbullen wird bevorzugt zur Wurstherstellung verwendet.
Kuh- oder **Bullenfleisch** wird in der Gastronomie kaum verwendet.

O – mittlere Fleischigkeit
P – geringe Fleischigkeit
Die Fettabdeckung kennzeichnen **Ziffern zwischen 1 und 5.** Die Ziffer 1 bedeutet eine geringe, 3 eine mittlere und 5 eine hohe Fettabdeckung. Nach EU-Recht müssen Schlachtkörper (Hälften oder Viertel) so gekennzeichnet werden. Weiter zerlegte Fleischteile wie Rücken oder Keule sowie Fleischstücke (Filet) unterliegen dieser Kennzeichnung nicht.



Roastbeef – zart und saftig – zum Braten im Ganzen das ideale Stück!

Handelsklassen

Neben der Kategorie/Tierart berücksichtigt die Handelsklasse zusätzlich die **Fleischigkeit** sowie die **Fettabdeckung**. Mit Fleischigkeit wird der Anteil an Muskelfleisch (Muskelfülle) am gesamten Schlachttier bezeichnet. Je größer dieser ist, desto besser die Qualität. Die einzelnen Stufen sind durch folgende Großbuchstaben gekennzeichnet:
E – vorzügliche Fleischigkeit
U – sehr gute Fleischigkeit
R – gute Fleischigkeit

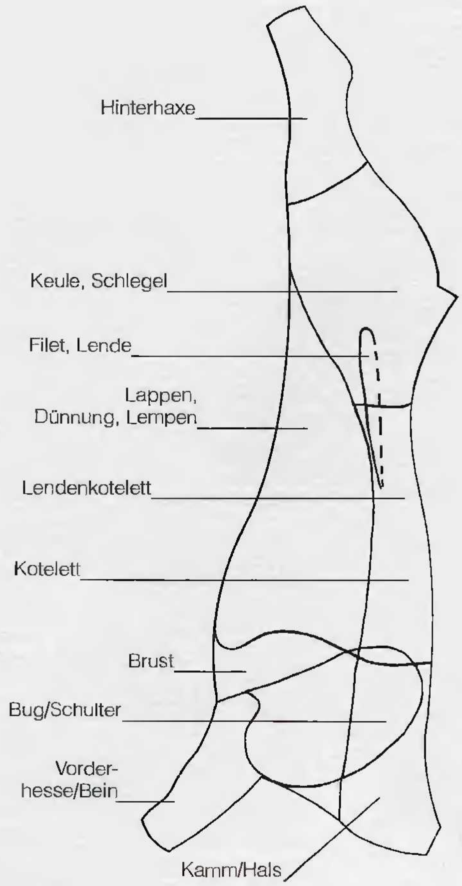
Die **Bezeichnungen** der einzelnen Fleischteile und Stücke vom Rind können regional sehr verschieden sein. Verbindlich sind hier die **Bezeichnungen nach DLG:**
Keule mit den einzelnen Teilstücken Blume, Kugel, Schwanzstück, Oberschale und Hinterhesse. Dann: Fleischdünnung, Knochendünnung, Fehlrippe, Kamm, Spannrippe und Brust. Zum **Bug** zählen die Stücke Falsches Filet, Schaufelstück, Dickes Bugstück, Schaufeldeckel und Hesse.

Reifung, Lagerung und Vorbereitung

Hygiene ist die absolute Voraussetzung für einwandfreie Reifung und Lagerung. Rindfleisch zum Kochen sollte etwa 6 Tage reifen, zum Braten vorgesehenes Fleisch bis zu 10 Tagen, vor dem Kurzbraten sollte Rindfleisch bis zu 14 Tagen reifen. **Überreifes Fleisch** ist verdorben und darf nicht mehr verwendet werden. Eine **kurzfristige Lagerung** erfolgt bei einer Temperatur von 0 bis +4 °C bei gleichzeitiger hoher Luftfeuchtigkeit, um die Lagerverluste möglichst gering zu halten. Sollen hochwertige Stücke wie Filet oder Roastbeef während der Lagerung noch nachreifen, wird die Oberfläche entweder durch Einwickeln in Folie oder durch Einlegen in Öl vor Bakterienbefall geschützt.
Vor der Zubereitung empfiehlt es sich, Fleisch zum Braten oder Kurzbraten gut zu **parieren**, das heißt alle Häute und noch vorhandene Sehnen zu entfernen. Da die in Fleischereifachgeschäften angebotenen Stücke heute jedoch meist sehr gut pariert sind, ist der Aufwand in der Küche nur noch gering. Dennoch sollte man selbst beim Filet (zum Beispiel am Filetkopf) darauf achten, ob die Sehnen entfernt wurden. Denn gerade bei Kurzbratstücken reicht die Garzeit nicht aus, um auch die Bindegewebsteile zart zu bekommen. Sie bleiben hart und zäh.



Rinderfilet, mager und zart – das wertvollste Stück vom Rind. Die Spitze (ganz links) wird oft zu Filetgulasch geschnitten. Aus dem vorderen Teil des Mittelstücks (zweites Stück von links) schneidet man Filet Mignons und Tournedos, aus dem restlichen Mittelstück (Mitte) Filetsteaks. Der Kopf des Filets (rechts) wird für Chateaubriand und Filetgulasch verwendet.



Kalbfleisch

Zart und feinfaserig ist es in der Gastronomie vor allem zum Braten und Kurzbraten begehrt.

Als Kälber bezeichnet man junge Rinder mit einem **Schlachtkörpergewicht** von **bis zu 150 kg**. Kalbfleisch hat eine rosa bis hellrote Farbe und zarte Fasern.
Es enthält viel Eiweiß und wenig Fett und ist daher auch aus ernährungsphysiologischer Sicht empfehlenswert. Kalbfleisch ist zarter als Rindfleisch, weil bei den jungen Tieren das Bindegewebe noch weich ist und die Muskeln noch nicht voll entwickelt sind.

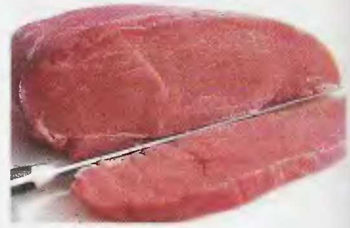
War früher vor allem helles Kalbfleisch gefragt – es wurde durch eine spezielle Art der Mast mit sehr eisenarmem Futter und durch Aufzucht im Dunkeln erzielt – schätzt man heute eine natürliche Färbung, zumal heute die Kälberverordnung die Zufütterung von Raufutter vorschreibt.
Eine sehr gute Fleischqualität haben Kälber, die mit Vollmilch und Raufutter aufgezogen werden. Als **Milchkalb** bezeichnet man Fleisch von jünger geschlachteten Tieren, die noch deutlich unter einem Zweihälftengewicht von 150 kg liegen und ausschließlich mit Muttermilch aufgezogen werden. Fleisch vom Milchkalb gilt als mager, weich und wässrig, seine kulinarische Bewertung ist unterschiedlich.

Qualitätsmerkmale

Nach EU-Richtlinien ist die Kategorie Kalb so definiert:
Kalb – KA: Tiere im Alter von etwa 10 Wochen, nach dem Schlachten wiegen beide Hälften zusammen nicht mehr als 150 kg. Kalbfleisch ist heller als Rindfleisch und fettarm. Durch das geringe Alter der Tiere ist das Bindegewebe noch sehr locker und das Fleisch zart. Kalbfleisch ist teurer als Rindfleisch. Im Verhältnis zum Hälftenpreis (100 %) am teuersten ist der Rücken (250 %), der entweder als Sattel (bis zum Alter von 1 Jahr möglich) oder Kotelettstrang im Ganzen zubereitet oder auch in Steaks geschnitten und kurz gebraten wird. Gefolgt von der Keule (200 %), die in erster Linie für Schnitzel Verwendung findet.
Der ausgebeinte Bug liegt etwas günstiger (150 %), während die Brust im Verhältnis zum Hälftenpreis etwas günstiger ist (90 %).

Die Verwendung der Teile vom Kalb

Zu den wertvollsten Teilen des Schlachtkörpers zählt die **Keule**. Sie macht beim Kalb knapp 40 % des Hälftengewichtes aus. Die Teilstücke der Keule sind mit Ausnahme von Bein und Hinterhaxe weniger von Bindegewebe durchzogen, das Fleisch ist deshalb zarter als bei den Stücken des Vorderviertels. Zur Keule werden die folgenden Teilstücke gerechnet.
Oberschale – wird vorwiegend für Schnitzel und Steaks verwendet.
Nussstück – für Braten und


Oberschale, pariert. Dieses Stück aus der Kalbskeule eignet sich zum Braten und Schmoren sowie zum Schneiden in Schnitzel.


Unterschale vom Kalb kann wie auch die anderen mageren Teilstücke der Keule zum Schmoren oder Braten verwendet werden.


Nuss oder **Kugel.** Das magere Stück aus der Keule eignet sich hervorragend zum Braten im Ganzen, lässt sich aber auch in Schnitzel schneiden.


Nacken, ausgelöst und pariert. Dieses Stück vom Kalb ergibt saftige Braten, in Würfel geschnitten auch Frikassee, Ragouts oder Gulasch.


Koteletts vom Kalb sind gut zum Kurzbraten geeignet. Der Knochen verleiht dem Fleisch dabei noch zusätzliches Aroma.

Schnitzel, **Frikandeau (Unterschale)** – für Braten und Schnitzel, **Kalbshaxe** – zum Schmoren.

Die Teilstücke der Keule sind sehr mager, ihr Fettgehalt liegt teilweise bei unter 2 Prozent. Das beste Stück vom Kalb, das **Filet** (Lende) liegt unter dem Rücken verborgen. Das zarte Filet eignet sich ausgezeichnet zum Braten, entweder in Medaillons geschnitten oder auch im Ganzen.

Das **Kalbskotelett** (Rücken) ist ebenfalls sehr wertvoll, aus ihm schneidet man Koteletts, Schmetterlingsschnitzel und Steaks. Zudem ist der Rücken das Ausgangsprodukt für Kalbsrollbraten und Nierenrollbraten. Ausgangsprodukt für den **Kalbsnierenbraten** ist der ganze oder halbierte Kalbssattel. Dieser wird vollständig vom Knochengerüst befreit. Dann entfernt man den größten Teil des Nierenfetts, spaltet die Niere und rollt das Fleisch mit der anhängenden Dünnung auf. Kalbsnierenbraten kann wie ein Kalbsrollbraten im Ofen gebraten oder auch gegrillt werden.

Der **Kalbshals** hat einen höheren Anteil an Bindegewebe und eignet sich für Rollbraten, gegart auch für Salate und Sülzen.

Der **Kalbsbug** (Schulter) hat im Vergleich zur Keule einen geringeren Anteil am Schlachtkörpergewicht eines Kalbes. Der Bug macht etwa 14 Prozent des Hälftengewichts aus. Auch beim Kalb ist die Schulter von wesentlich mehr Bindegewebe durchzogen als die Keule. Bei der Zerlegung vom Bug gewinnt man die Vorderhaxe, den Oberbeinmuskel – er wird in der Regel zur Wurstherstellung verwendet –, das dicke Bugstück, auch dicke Schulter genannt, das Schaufelstück, das Falsche Filet sowie den Bug- oder Schaufeldeckel. Der Fettanteil der Fleischstücke vom Bug beträgt im Durchschnitt etwa 3 Prozent. Von den Stücken der Schulter sind das Falsche Filet



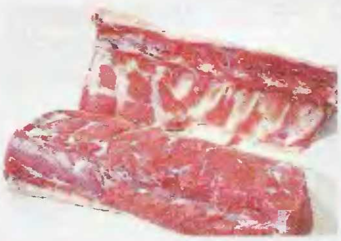
1 **Kalbsrücken auslösen:** Zuerst die Niere herausnehmen und dann mit einem scharfen Messer das freiliegende Filet herauslösen.



2 Den umgedrehten Rücken mit dem Ausbeinmesser den Rippenknochen entlang einschneiden. Dabei den Stechschutzhandschuh tragen.



3 Mit dem Ausbeinmesser dicht an den Rippenknochen entlangfahren und das Fleisch vorsichtig von den Knochen abschneiden.



4 Das Kalbsrückenstück vollständig vom Rückenknochen lösen, die Knochen eventuell anderweitig verwenden (etwa für einen Kalbsfond).



5 Die ausgelösten Teilstücke des Kalbsrückens: vorne der schmale Filetstrang, in der Mitte das Filet und dahinter das ausgelöste Kotelett.

sowie der dicke Bug am besten zum Braten geeignet, die anderen Teilstücke finden für Rollbraten Verwendung. Gegart eignen sich die Stücke auch zur Herstellung von Salaten und Sülzen. Beim Schmoren stört der höhere Anteil an Bindegewebe bei diesen Stücken weniger, da es durch die längere Garzeit bei feuchter Hitze weich wird.

Die **Kalbsbrust** wird häufig mit einer Füllung versehen und gebraten, kann jedoch auch ohne Füllung gebraten werden. In Stücke geschnitten eignet sich die Kalbsbrust auch für Tendron. Auch die Kalbsbrust enthält relativ viel Bindegewebe und muss entsprechend lange gegart werden, brät man sie mit Knochen, erhält sie noch mehr Geschmack.

Der **Kalbsbauch** (Dünnung oder Lappen) kann als Teil eines Kalbsrollbratens verarbeitet werden. Auch zur Wurstherstellung wird Kalbsbauch verwendet.

In der kalten Küche von Bedeutung ist außerdem der entbeinte **Kalbskopf** (Maske). Gerollt und im Sud gegart gilt er vielen als Delikatesse. Auch in Sülzen oder als Beigabe zu Salaten findet er Verwendung.

Stechschutz ist Pflicht

Vielfach werden die Teilstücke vom Kalb heute bereits ausgelöst bezogen. Will man eine Keule oder einen Rücken vom Kalb oder von anderen Schlachttieren selbst zerlegen, ist das entsprechende Werkzeug absolute Voraussetzung. Vor allen Dingen wird ein stabiles und scharfes Ausbeinmesser benötigt. Zudem ist es Vorschrift und zur Vermeidung von Verletzungen unabdingbar, beim Auslösen der einzelnen Fleischteile eine Stechschürze und auch einen Stechschutzhandschuh aus Metallgeflecht zu tragen.



Schinkenfilet, flacher Bug. Beide Teilstücke stammen aus der Kalbsschulter und eignen sich zum Schmoren, aber auch zum Braten.



Dicker Bug/Schulter. Das Stück, das man bei der Zerlegung der Schulter gewinnt, eignet sich zum Schmoren oder zum Braten im Ganzen.



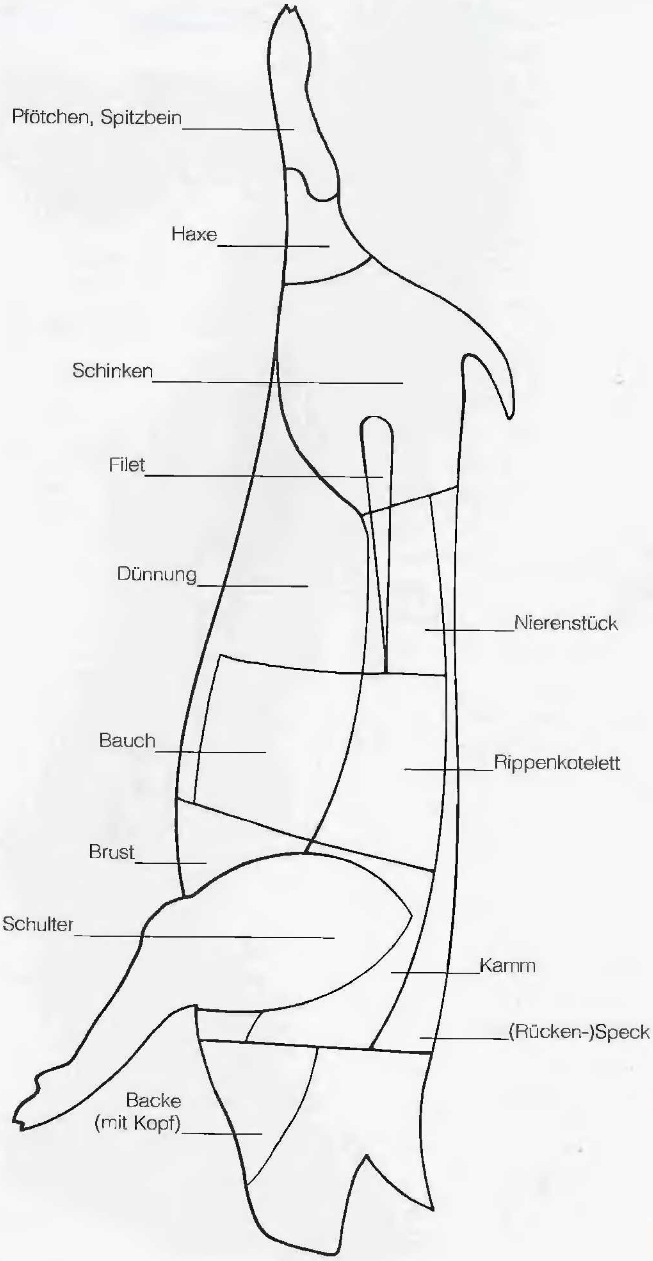
Beinscheiben vom Kalb werden vorwiegend geschmort, beispielsweise für Ossobuco, sie eignen sich aber auch zum Kochen.



Kalbsleber ist feiner im Geschmack und von hellerer Farbe als Rinderleber. Wird in der kalten Küche für Parfaits oder Terrinen verwendet.



Bries. Die Thymusdrüse des Kalbes wird als Delikatesse geschätzt. Es wird meist gebraten oder auch in Ragouts serviert. Vorher wässern!



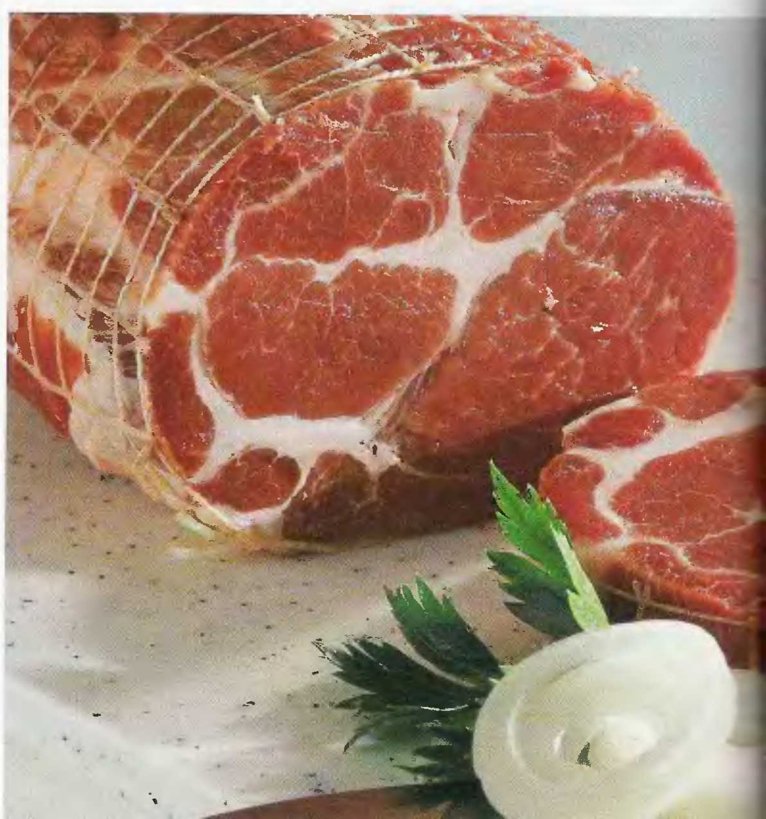
Schwein

Es liefert Stücke ganz unterschiedlicher Qualität – vom fetten Bauchfleisch bis zum zarten Filet.

Schweinefleisch ist bei uns die am häufigsten verzehrte Schlachtfleischart. Entsprechend groß ist seine Bedeutung für die Gastronomie. Für die kalte Küche kommt überdies fast jedes Teilstück infrage, bis hin zu Kopf, Schwarte, Ohren und Pfötchen. Denn diese Teile sind besonders reich an Bindegewebseiweiß: Dessen Hauptbestandteil, das Kollagen, nimmt beim Garen Wasser auf und geht in **Gelatine** über. Aus diesem Grund lassen sich aus den erwähnten Teilstücken ganz hervorragend Würste oder Sülzen herstellen.

Fleischqualität

Schweinefleisch ist hell bis kräftig rosa in der Farbe und besitzt kurze Fasern. Besonders schmackhaft und saftig sind Stücke, die leicht mit Fett durchwachsen, also »marmoriert« sind.
Schweinefleisch enthält biologisch **hochwertiges Eiweiß** und ist reich an Vitamin B1. Darüber hinaus liefert es die Vitamine B2, B6 und B12, Kalium, Selen und Eisen. Da das Zuchtziel seit etwa 50 Jahren nicht mehr ein dicker Speckansatz, sondern ein hoher Fleischanteil ist, weisen Schweine heute nur noch halb so viel Fett auf wie vor rund 50 Jahren – dafür besitzen sie inzwischen vier Rippen mehr. **Mastschweine** werden im Alter von 6 bis 9 Monaten geschlachtet, sie wiegen 80 bis 120 kg. Die Schlachtkörperhälften werden nach Fleischigkeit und Fettabdeckung in **Handelsklassen** (E, U, R, O, P) eingeteilt und entsprechend gekennzeichnet. Das im Vergleich zum Hälftenpreis (100 %) teuerste Teilstück ist der Rücken ohne Knochen (250 %), es folgen Keulen (200 %) und Kotelett (160 %). Mit 130 % ist der Hals ohne Knochen verhältnismäßig günstig im Preis. Schweinefleisch, das sehr hell, mager und weich wirkt, sollte man beim Einkauf meiden. Die Gefahr ist groß, dass es sich um so genanntes **PSE-Fleisch** (von englisch pale – bleich, soft – weich, exudative – wässerig) handelt. Verursacht wird es durch Stress beim Transport oder vor dem Schlachten der Tiere. PSE-Fleisch ist zwar nicht gesundheitsgefährdend, verliert



jedoch bei der Zubereitung sehr viel Saft und kann etwa um ein Drittel schrumpfen. Die Folge: Das Stück wird zäh und trocken.

Aufbewahrung

Die Reifeprozesse beim Schweinefleisch sind bereits nach 48 Stunden abgeschlossen; anders als Rind-, Lamm- oder Wildfleisch muss es also nicht lange abhängen. **Abhängezeiten** von mehr als einer Woche sind auf keinen Fall zu empfehlen, da sie zu unangenehmen Geschmacksveränderungen führen können. In der **Kühlung** kann man frisches Schweinefleisch etwa 3 Tage aufbewahren. Für das **Tiefkühlen** gilt: Magere Stücke sind länger haltbar als fette; länger als 6 Monate jedoch sollte man Schweinefleisch generell nicht im Tiefkühlgerät lagern. Wichtig für die kalte Küche: **Schweinehack** oder **-mett** fällt unter die Hackfleischverordnung und muss am Tag der Herstellung verarbeitet werden.



Die Verwendung der einzelnen Teilstücke

Ein **Schweinekopf**, gefüllt und im Ganzen gekocht, ist ein klassisches, heute jedoch seltener verwendetes Schaustück für ein kaltes Büfett. Aber auch kleinere Teilstücke des Kopfes kommen für die kalte Küche infrage: zum Beispiel die **Zunge**, die gepökelt und gekocht oder geräuchert als Aufschnitt oder als Beigabe zu Salaten gereicht werden kann. Pökeln, kochen und räuchern kann man auch die **Bäckchen**. Da sie viel Fett enthalten, sind sie allerdings eine eher deftige Spezialität.
Ein gut durchwachsenes und daher relativ fettreiches Stück (10 bis 14 %) ist der **Kamm**. Das Stück, auch **Schweinehals** oder **-nacken** genannt, bleibt deshalb selbst bei starker, trockener Hitze wie beispielsweise beim Grillen sehr saftig. Kamm eignet sich außerdem gut zum Pökeln.
Die **Schulter** wird fast ausschließlich ausgebeint und weiter in Teilstücke zerlegt verwendet. Das Fleisch besitzt längere Fasern und mehr Sehnen als das der Keule; deswegen werden die Teilstücke meist geschmort, oder man stellt Ragouts, Gulasch oder Farcen daraus her. Gepökelt und gekocht werden die Teilstücke der Schulter zu Vorderschinken verarbeitet.
Recht grobfaserig und durchwachsen ist die **Brustspitze** oder **Dicke Rippe**, die zum Kochen, Schmoren und Grillen verwendet werden kann. Man kann sie aber auch wie eine Kalbsbrust füllen und braten. Sehr deftig, aber auch sehr vielseitig einsetzbar ist der **Bauch**. Frisch eignet sich das gut durchwachsene Fleisch, mit oder ohne Rippenknochen, hervorragend zum Grillen, etwa für Spareribs. Oft wird Schweinebauch, von den Rippenknochen und weitgehend von Knorpeln befreit, gepökelt und gekocht oder geräuchert.

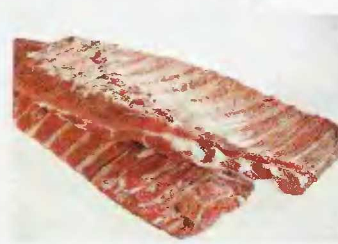
So ist er in unterschiedlichen Angebotsformen auf dem Markt: Gepökelt und roh geräuchert, wird er auch **Bacon** oder **Frühstücksspeck** genannt. Man kann ihn in Scheiben geschnitten roh als Brotbelag reichen, aber auch gebraten oder gegrillt auf dem Frühstücksbüfett servieren.
Geräucherter Bauchspeck verleiht, in Würfel geschnitten, Saucen oder Eintöpfen einen herzhaften Geschmack. Zur Roulade gerollt und gekocht, eventuell gefüllt und geräuchert, wird Bauchspeck wiederum als Aufschnitt angeboten. Auch die italienische Spezialität **Pancetta** stellt man aus Bauchspeck her: gepökelt, aufgerollt und luftgetrocknet, schneidet man sie in dünne Scheiben und serviert sie auf Antipasti-Platten, gewürfelt kann sie für Saucen verwendet werden. In Streifen geschnitten dient Bauchspeck, ebenso wie der **fette Rückenspeck**, auch **grüner Speck** genannt, zum **Spicken** oder zum **Bardieren** magerer Fleischstücke.
Eisbein oder **Haxe** heißt der Teil des Beins oberhalb des Pfötchens. Je nachdem, ob das Stück vom Vorder- oder Hinterbein des Tiers stammt, spricht man von Vorder- oder Hinterhaxe. Geschmacklich unterscheiden sich beide nicht, die Fleischausbeute ist jedoch bei der Hinterhaxe größer. Das Fleisch ist sehnig, dunkel und von kräftigem Geschmack. Eisbein wird überwiegend gepökelt angeboten. **Spitzbein** oder **Pfötchen,** der unterste Teil des Laufs, sind roh oder gepökelt erhältlich.
Meist verwendet man Schweinsfüße für die Herstellung von Sülzen. Sie können aber auch vorgekocht, entbeint, paniert und gebraten serviert werden. Eine Spezialität aus dem italienischen Modena ist der gefüllte Schweinefuß, **Zampone** genannt. Er wird mit einer Farce aus Schweinefleisch, Speck und Trüffeln gefüllt, gekocht und geräuchert.



Dicke Rippe, Brustspitze. Gut durchwachsen, mit einem Fettgehalt von rund 20 %. Wird meist gepökelt oder geräuchert angeboten.



Schweinebauch ohne Knochen. In Scheiben geschnitten zum Braten oder Grillen. Wird auch gepökelt und geräuchert am Stück angeboten.



Schälrippchen vom Schweinebauch, mit Knochen. Gut pariert und noch einmal längs halbiert, können sie als Spareribs zubereitet werden.



Bug, Schulter, ausgelöst. Die Teilstücke heißen flaches Schulterstück, falsches Filet und dickes Schulterstück (von links nach rechts).

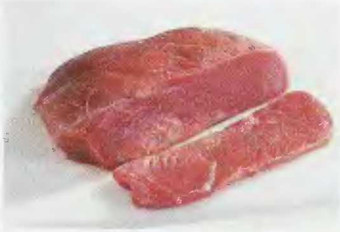


Haxe, Eisbein. Vorne eine Hinterhaxe, dahinter eine Vorderhaxe. Beide Teilstücke werden zum Kochen und zum Grillen verwendet.



Schinken mit Hinterhaxe und Spitzbein. Im Ganzen gepökelt, wird er in Spanien und Italien für die Herstellung luftgetrockneter Spezialitäten verwendet. Bei uns verarbeitet man gewöhnlich Haxe und Pfötchen nicht mit.

Der **Schinken** ist das größte Teilstück vom Schwein, das zusammenhängend verarbeitet werden kann; er macht bis zu einem Viertel des Gewichts einer Schlachthälfte aus. Meist jedoch wird er wie die Schulter in die einzelnen Teilstücke zerlegt. Das sind – Bezeichnungen nach DLG – **Oberschale, Nuss, Schinkenstück** und **Schinkenspeck**. Die Namen lassen schon vermuten, dass auch diese Teilstücke – überwiegend gepökelt und geräuchert oder gekocht – zu Schinken verarbeitet werden. Das magere, bindegewebsarme und deshalb recht zarte Fleisch eignet sich auch gut zum Braten. Der klassische Schweinebraten wird aus dem **Schinkenstück** zubereitet; häufig verbleiben aufliegendes Fett, eventuell auch die Schwarte am Fleisch, das dadurch besonders saftig bleibt. **Oberschale** und **Nuss** liefern hochwertiges Schnitzelfleisch. Der **Kotelettstrang** aus dem Rücken des Schweins ist das teuerste Teilstück; es wird frisch zum Braten verwendet. Es ist sehr mager, deshalb muss man bei der Zubereitung darauf achten, dass es nicht zu trocken wird. Hochwertig ist auch das **Karree** von



Oberschale. Zartes, sehr mageres Bratenstück. Wird häufig für Schnitzel verwendet, die man quer zur Faser daraus schneidet.



Nuss. Wie die Oberschale gut für Schnitzel geeignet. Wird häufig gepökelt und geräuchert als magerer Nussschinken angeboten.



Stielkotelett am Stück. Wird zum Kurzbraten mit Knochen in Scheiben geschnitten, auch im Ganzen gepökelt und zu Kasseler verarbeitet.



Kotelettstück ohne Knochen, mit Speck und Schwarte. Nicht zu verwechseln mit dem Filet, das auch als Lende bezeichnet werden kann.



Schinkenstück mit Speck, ohne Schwarte. Durch die Fettauflage geschützt, bleibt dieses Stück beim Braten besonders saftig.



Filet mit Kopf. Eines der magersten und hochwertigsten Teilstücke vom Schwein. Im Ganzen oder als Medaillons gut zum Braten geeignet.



Nierenstück. Das hintere Stück der Kotelettreihe. Links ist ein Teil des Filets zu erkennen, das an der Innenseite der Rippen liegt.



Rückenspeck, gesalzen, geräuchert und gepresst. Frischen, grünen Speck verwendet man zum Auslegen von Terrinenformen und zum Bardieren.

etwa 6 Monate alten Jungschweinen; es kann im Ganzen mit Schwarte und Speck zubereitet werden. Häufiger jedoch schneidet man den Rücken zwischen den einzelnen Rippen in **Koteletts**. Der ganze oder geteilte gepökelte und geräucherte Kotelettstrang wird als **Kasseler** angeboten. Gekocht und aufgeschnitten eignet sich Kasseler für die kalte Küche, ebenso wie roh geräucherter Lachsschinken aus dem entbeinten Kotelettstrang. Ein besonders zartes Stück ist das **Filet**, das auf der Innenseite der Rippen zwischen Rückenmitte und Schinken liegt. Im Ganzen gebraten, ergibt es abgekühlt eine feine Einlage für Terrinen oder Beigabe zu Salaten. Der **Speck** vom Schweinerücken wird frisch oder gesalzen und geräuchert angeboten; frisch ist er Bestandteil von Wild- oder Fleischfarcen. Von den Innereien des Schweins ist für die kalte Küche vor allem die **Leber** von Bedeutung. Sie findet meist in Farcen Verwendung oder für die Herstellung von Leberwurst.

Spanferkel

Mit seinem zarten Fleisch ergibt es ganz besonders feine kalte Braten.

Als Spanferkel bezeichnet man Ferkel, die höchstens **6 bis 8 Wochen** alt sind und mit Muttermilch ernährt werden. Ferkel, die weniger als 3 Wochen alt sind, eignen sich noch nicht gut für die Zubereitung, ihr Fleisch ist zu weich und wässrig. Das Schlachtgewicht von Spanferkeln liegt bei maximal 20 kg. Zubereitet werden sie meist im Ganzen; dazu wässert man das Fleisch zunächst, um das Blut zu entfernen. Anschließend lässt sich Spanferkel vielseitig weiterverwenden: Man kann es ganz oder in Teilstücken braten oder, vorzugsweise am Drehspieß, grillen. Dafür muss man genügend Zeit einrechnen: Ein etwa 20 kg schweres Spanferkel braucht rund 4 bis 5 Stunden. Je nach Rezept kann das Spanferkel zuvor mehrere Stunden mariniert werden. Während des Garens, ganz gleich, ob am Grill oder im Ofen, sollte man das Spanferkel mit Öl, einer anderen Marinade oder dunklem Bier bepinseln beziehungsweise mit Flüssigkeit beschöpfen. Das verhindert ein Austrocknen und sorgt zugleich für eine knusprige Kruste. Ein im Ganzen zubereitetes Spanferkel ergibt etwa 20 Portionen.

Häufig werden Spanferkel vor dem Garen zusätzlich mit einer Bratwurst-, Leber- oder Brotfarce beziehungsweise mit Äpfeln, Korinthen oder entsteinten Backpflaumen gefüllt. Gegartes, abgekühltes Spanferkel kann als kalter Imbiss oder Aufschnitt serviert werden. Ausgelöst, gewürfelt oder in Scheiben geschnitten, eignet sich das Fleisch gut für Sulzen. Für die kalte Küche empfiehlt sich auch die Zubereitung als **Galantine**: Dazu wird das Spanferkel ausgebeint, mit einer Farce gefüllt, in ein Tuch gewickelt und in Fond pochiert.



Schweineleber hat einen aromatischen Geschmack und wird überwiegend für Wurst oder Farcen verwendet. Auch zum Braten geeignet.



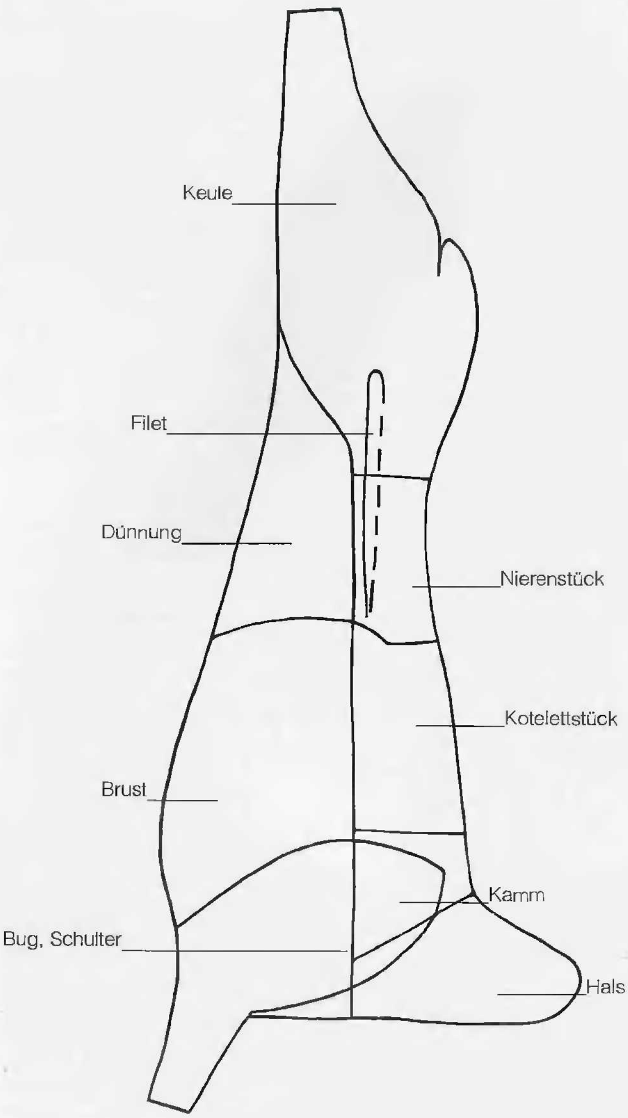
Spitzbein, **Pfötchen.** Eignet sich zum Kochen und, da es einen hohen Gehalt an Kollagen besitzt, auch für die Herstellung von Sulzen.



Spanferkel können im Ganzen zubereitet oder in die gleichen Teilstücke zerlegt werden wie Mastschweine. Spanferkelfleisch ist heller und zarter als das älterer Tiere.

Lammfleisch

wird – ebenso wie das vom Zicklein – von Kennern besonders geschätzt.



Schafe und Ziegen zählen zu den ältesten Haustieren, und so wird ihr Fleisch ganz selbstverständlich in vielen Küchen der Welt verwendet. Allerdings haben sie nicht überall die gleiche Bedeutung: Während Schaf- und vor allem Lammfleisch in Mitteleuropa, Australien und Neuseeland sehr gern verzehrt wird, ist das Fleisch von Ziegen beziehungsweise Zicklein eher im Mittelmeerraum und in der arabischen Welt beliebt.
In der Gastronomie wird fast ausschließlich das zarte, kurzfaserige Fleisch **junger Masttiere** verarbeitet. Bei älteren Tieren wird das Fleisch grobfaseriger und zäher, und vor allem das Fleisch männlicher Tieren weist einen sehr intensiven Eigengeschmack auf, der nicht jedermanns Sache ist.

Unterschiedliche Qualitäten bei Lamm

Die Qualität hängt nicht zuletzt von **Herkunft, Rasse und Aufzuchtbedingungen** der Tiere ab. In Deutschland wird beispielsweise das Fleisch von **Heidschnucken** besonders geschätzt, einer Schafrasse, die in der Lüneburger Heide und in Ostfriesland gehalten wird. Hochwertiges Fleisch liefern auch die **Pré-salé-Schafe** aus der Bretagne und die **Pauillac-Schafe** aus der Gironde, deren Fleisch einen salzigen Geschmack aufweist, weil die Tiere auf Wiesen in Meeresnähe gehalten werden.

Unabhängig davon ist das **Alter** der Tiere ein entscheidender Faktor für die Qualität. Die Kennzeichnung mit der Kategorie ist deshalb ein wichtiges Kriterium für den Einkauf. Man unterscheidet: **L – Lammfleisch**: bis zu einem Jahr alte Tiere, und **S – Schaffleisch**; Tiere, die älter sind als ein Jahr. **Hammelfleisch**, das Fleisch von bis zu 2 Jahre alten Tieren, und **Schaffleisch**, das von noch älteren Tieren stammt, wird nur selten angeboten.
Gekennzeichnet werden Schlachthälften von Lamm oder Schaf entsprechend den **Handelsklassen** beim Rind, ebenso die Fleischigkeit (Kategorien E, U, R, O, P). Das wertvollste Stück im Vergleich zum Hälftenpreis (100 %) ist das **Lendenkotelett** (200 %). Weitere hochpreisige Teilstücke sind die


Lammkeule. Wird im Ganzen oder in Teilstücke zerlegt zubereitet. Es werden auch zusammenhängende Doppelkeulen angeboten.


Schulter, Bug. Kann im Ganzen zubereitet werden, wird aber häufiger entbeint und in Stücke geschnitten für Ragouts oder Eintöpfe verwendet.

Keule ohne Knochen und der ausgebeinte **Lammrücken** (beides 170 % im Vergleich zum Hälftenpreis), gefolgt von den **Koteletts** (150 %). Der Preis für **Schulter** und **Hals ohne Knochen** entspricht dem Hälftenpreis, derjenige für **Ragout** beträgt nur 60 %.
Lammfleisch ist von kräftig roter, das **Fett** von gelblich-weißer Farbe. Lämmer, die nur mit Milch ernährt wurden, weisen dagegen hellrotes Fleisch und weißes Fett auf. Nach dem Schlachten muss Lammfleisch etwa 5 Tage **abhängen**, um die optimale Qualität zu erreichen. Lammfleisch wird frisch und tiefgekühlt angeboten. Tiefkühlware gelangt in großer Menge und guter Qualität aus neuseeländischen Importen in den Handel.

Die Teilstücke und ihre Verwendung

Das vielseitigste und zugleich ein besonders hochwertiges Teil ist der **Lammrücken**, der aus **Sattel** und **Nierenstück** besteht. Er kann im Ganzen gebraten werden; besonders dekorativ ist die Zubereitung als Krone: Dazu halbiert man den Rücken der Länge nach, entfernt die Wirbel, pariert das obere Ende der Rippenknochen und bindet das Stück rund zusammen. Häufig wird der Rücken auch zwischen den Rippenknochen in einzelne **Koteletts** geteilt. Die des hinteren Stücks, des Lendenkoteletts, enthalten jeweils einen Teil des Filets und sind besonders zart und mager; die des vorderen Kotelettstücks sind dagegen stärker marmoriert und saftiger.
Die kleinen, unterhalb der Rippen liegenden, sehr mageren und zarten **Filets** werden auch separat angeboten; sie können pariert im Ganzen gebraten und beispielsweise als Einlage für Terrinen verwendet werden.
Die **Keule** ist mit 30 % Anteil am Gewicht des Schlachtkörpers ein besonders schweres Teilstück. Dennoch wird sie überwiegend – am Knochen oder entbeint und in Form gebunden – im Ganzen zubereitet. Zum Grillen kann man die Keule quer zum Knochen in Scheiben schneiden.
Auch die **Schulter** wird oft im Ganzen zubereitet. Aus dem ausgebeinten, mit Farce gefüllten Stück wird die klassische Lamm-Galantine hergestellt. Ansonsten wird der Bug, ebenso wie **Kamm, Hals, Brust** und **Dünnung**, meist für Ragouts oder Eintopfgerichte verwendet. Darüber hinaus eignen sich diese relativ stark durchwachsenen Teile gut für die Herstellung von Rollbraten.
Bei der Verwendung von Lammfleisch in der kalten Küche ist generell zu beachten, dass das **Fett**, eventuell nach der Zubereitung, möglichst sorgfältig entfernt werden sollte: Erkaltet ist dieses in Geschmack und Konsistenz nicht jedermanns Sache.



Schmetterlingskoteletts sind Doppelkoteletts, auch Chops genannt, die quer aus dem Sattelstück geschnitten werden. Rippen-, Wirbelknochen und aufliegendes Fett verbleiben an den einzelnen Scheiben, daher sind diese nach dem Braten oder Grillen besonders saftig und wohlschmeckend.

Zickleinfleisch

Auch bei Ziegen sind Jungtiere, **Kitz** oder **Zicklein**, im Alter zwischen 6 Wochen und 4 Monaten für die Zubereitung in der Küche geschätzt; ihr Schlachtgewicht beträgt 5 bis 8 kg. Das helle, kurzfaserige Fleisch gleicht in Geschmack und Verwendungsmöglichkeiten demjenigen junger Lämmer, hat jedoch einen geringeren Fettgehalt, weshalb es während des Garens vor dem Austrocknen geschützt werden muss.



Brustspitze. Eignet sich wie diejenige von Kalb und Schwein zum Füllen. Gut auch für Ragouts und in Scheiben geschnitten zum Grillen.



Hals. Das Fleisch ist gut durchwachsen und bleibt deshalb beim Braten oder Schmoren saftig. Hier zu einem Rollbraten gebunden.



Kamm mit einem Teil des Kotelettstücks. Aus beiden Stücken können Koteletts geschnitten werden. Kammkoteletts sind gut marmoriert.



Nierenstück (links) und **Kotelettstück** (rechts). Beim Nierenstück ist das an der Innenseite der Rippen liegende Filet gut zu erkennen.



Reh, gespalten. Für die weitere Zubereitung wird es zerwirkt, das heißt, in kleinere Teilstücke zerlegt.

Haarwild

Mageres Wildfleisch lässt sich hervorragend für die Herstellung feiner Pasteten und Terrinen verwenden. Ein klassisches Glanzlicht der kalten Küche ist aber auch der im Ganzen gebratene Reh- oder Hirschkalbsrücken.

Nahrungsmittel Wild

»Wild«, »Wildbret« oder »Wildpret« bezeichnet das Fleisch wild lebender Tiere, die auf der Jagd erlegt werden. Wildfleisch zeichnet sich durch einen deutlich **niedrigeren Fett-** und einen **höheren Eiweißgehalt** als Schlachtfleisch aus; es ist deshalb auch für energiearme Kostformen gut geeignet. Zu beachten ist allerdings, dass das Fleisch junger Tiere einen **hohen Puringehalt** besitzt.

Da inzwischen der Bedarf an Wildfleisch die Jagderträge bei weitem übersteigt, kommt das Fleisch von Wildarten wie Reh, Rot- und Damwild sowie Schwarzwild weitgehend aus **Gatterhaltung** in den Handel. Manchmal hat es bereits eine Reise um die halbe Welt hinter sich: Hirschfleisch aus Neuseeland oder Osteuropa ist heute ebenso selbstverständlich im Angebot wie Hase aus Argentinien oder Springbock, eine Antilopenart, aus Südafrika. Gatterhaltung, weltweiter Handel sowie moderne Tiefkühltechnik in Kombination mit ausgefeilter Logistik haben das Wildangebot weitgehend von den traditionellen Jagd- beziehungsweise Schonzeiten **unabhängig** gemacht; die klassische **Wildsaison** für die Gastronomie ist aber nach wie vor der **Herbst**.

Qualität und Hygiene

Entscheidenden Einfluss auf die Qualität von Wildfleisch haben drei Faktoren: zunächst **Lebensraum** und **Futter**; dann das **Alter** des Tieres – je jünger, desto zarter das Fleisch; schließlich die **Jagdmethode** – wird das Tier vor dem Erlegen gehetzt, hemmt das die Fleischreifung, das Fleisch ist zäher als dasjenige stressfrei erlegter Tiere. Wenn Wild nach dem Erlegen zu schnell auf Temperaturen von weniger als 10 °C gekühlt wird, führt dies ebenfalls zu zähem Fleisch; bei Rind- und Lammfleisch ist dieser Fehler als »Cold shortening effect« bekannt.

Haarwild, das über den Handel vertrieben oder importiert wird, unterliegt **veterinärmedizinischen Kontrollen**, vergleichbar mit denjenigen bei Schlachttieren. Eine Fleischuntersuchung ist nur dann nicht Pflicht, wenn Wildbret direkt von einem **Jäger** bezogen wird: Dann ist dieser für die Kontrolle verantwortlich. Als unbedenklich gilt der Verzehr von **durchgegartem** Wildbret – dazu muss das Fleisch beim Garen über 10 Minuten hinweg eine Kerntemperatur von 80 °C erreichen. Eine zusätzliche Vorschrift gibt es für Wildschweinfleisch: Hier muss immer eine veterinärmedizinische



1 **Einen Rehrücken vorbereiten:** Den Rücken auf die Fleischseite legen und die beiden kleinen Filets von der Innenseite der Rippen lösen.



2 Den Rücken umdrehen und die beiden Rückenfilets jeweils durch einen etwa 3 cm tiefen Schnitt vom Rückgrat lösen.



3 Mit dem flach geführten Messer auf beiden Seiten die Sehnen in Richtung Hals abschneiden. Dazu die Sehnen anheben und straff ziehen.



4 Die Knochen des Rückgrats mit einer stabilen Schere so weit abschneiden, dass sie nicht über das Fleisch hinausragen.



5 Einen Spieß durch das Rückgrat stecken, damit der Rücken sich beim Garen nicht verformt, und das Fleisch nach Wunsch würzen.

Trichinenuntersuchung durchgeführt werden; notfalls muss sie der Käufer veranlassen. Schieres Wildfleisch hält sich in der Kühlung höchstens zwei bis drei Tage; wie lange man es tiefgekühlt aufbewahren kann, hängt vom Fettgehalt ab: Mageres Reh- und Hirschfleisch hält sich 18 bis 24, Hasen und Wildkaninchen bis 9 Monate. Das relativ fette Wildschweinfleisch sollte man spätestens nach 6 Monaten verarbeiten.

Reh

Rehwild ist die Wildart, die hierzulande am häufigsten zubereitet wird. Bis zu drei Jahre alte Tiere liefern zartes, saftiges, dunkelrotes Fleisch. Das begehrteste Teilstück ist der **Rücken** oder **Sattel**, der – im Ganzen gebraten – wahre Prunkstücke der kalten Küche ergibt: Man löst das abgekühlte Fleisch von der Karkasse, füllt diese mit Mousse, Püree oder Salat auf, legt das in Tranchen geschnittene Fleisch wieder auf und glaciert es mit Gelee – das sorgt für ein appetitliches Aussehen und dafür, dass das magere Fleisch nicht austrocknet. Nach diesem Prinzip werden zum Beispiel Rehrücken »Carmen«, »Baden-Baden« oder »Rehrücken auf kalifornische Art« zubereitet.



Hirschschulter oder Blatt. Das Fleisch lässt sich zum Braten verwenden. Im Vergleich zur Keule ist es sehniger und stärker durchwachsen.



Hirschkeule oder Schlegel. Die mageren Einzelstücke eignen sich zum Braten, aber auch zur Herstellung magerer Wildschinken.



Hirschrücken oder Hirschsattel. Pariert kann er im Ganzen zubereitet werden, oder man löst die Filets aus, wie am Beispiel Rehrücken gezeigt.

Rot- und Damwild

In der Gastronomie fasst man Rot- und Damwild meist unter dem Sammelbegriff **Hirsch** zusammen. Das Fleisch unterscheidet sich allerdings in Struktur und Farbe: Das vom **Damwild** ist saftig, zart, relativ kurzfaserig und von hellem Rotbraun, das vom **Rotwild** dagegen kernig, langfaserig und fast dunkelbraun. Besonders geschätzt sind von beiden Arten Kälber, »Schmaltiere« und »Schmalspießer« – diese Begriffe bezeichnen die weiblichen beziehungsweise männlichen Tiere im zweiten Lebensjahr. Das Fleisch solcher Jungtiere kann auf die gleiche Weise wie Rehfleisch zubereitet werden.

Wildschwein

Auch für das Wildschwein gilt: Das beste Fleisch stammt von den **Jungtieren**, die im ersten Jahr Frischlinge, im zweiten Jahr Überläufer heißen. Mit dem Fleisch älterer Tiere kann man unter Umständen unangenehme Erfahrungen machen. Es ist nicht nur zäher, werden die Tiere während der Paarungszeit erlegt, weist das Fleisch auch einen penetranten Geschmack auf. Hat man den Verdacht, ein solches Stück Fleisch bekommen zu haben, erhitzt man am besten eine Probe davon: Riecht sie nach Urin, kann man sich die Zubereitung ersparen, denn diesem speziellen Aroma ist auch durch Marinieren und Garen oder Würzen nicht beizukommen.

Wildschweinfleisch ist dunkelrot; es ist saftiger als Reh- oder Hirschfleisch, da es deutlich mehr Fett enthält. Für die kalte Küche sind zum einen **Wurstwaren** wie Schinken und Salami von Bedeutung, wie sie in hoher Qualität beispielsweise in der Toscana und in Umbrien hergestellt werden. Gut geeignet für ein kaltes Büfett sind Gerichte wie eine Terrine aus Wildschweinfleisch – entweder nach Art des Hauses oder nach französischer Art – oder auch eine gekochte Frischlingsbrust in Gelee mit Cumberlandsauce. Darüber hinaus lässt sich aus Bauch- und Rückenspeck vom Wildschwein ein deftiges **Griebenschmalz** herstellen, das sich gut auf einem rustikalen Büfett macht.

Hase und Wildkaninchen

Auf den ersten Blick recht ähnlich, unterscheiden sich Hase und Wildkaninchen doch klar voneinander: **Hasen** besitzen ein rotbraunes Fell, die Ohren sind so lang wie der Kopf und haben schwarze Spitzen. Das Fell des **Wildkaninchens** ist grau, die Ohren sind kürzer als der Kopf und graubraun gefärbt. Auch beim **Fleisch** zeigen sich Unterschiede: Das des Hasen ist rot bis rotbraun; das feinste Fleisch besitzen bis zu 8 Monate alte Jungtiere mit einem Gewicht von 3 bis 4 kg. Ihr Fleisch eignet sich gut zum Braten. Da es sehr mager ist, wird es zuvor oft mit Speckstreifen gespickt oder mit Speckscheiben bardiert. Das Fleisch älterer Tiere verarbeitet man am besten zu Farcen oder Pasteten.



Hasenrücken. In der feinen Küche werden die Rückensehnen immer entfernt. Links: Rücken mit Sehnen, rechts: parierter Hasenrücken.

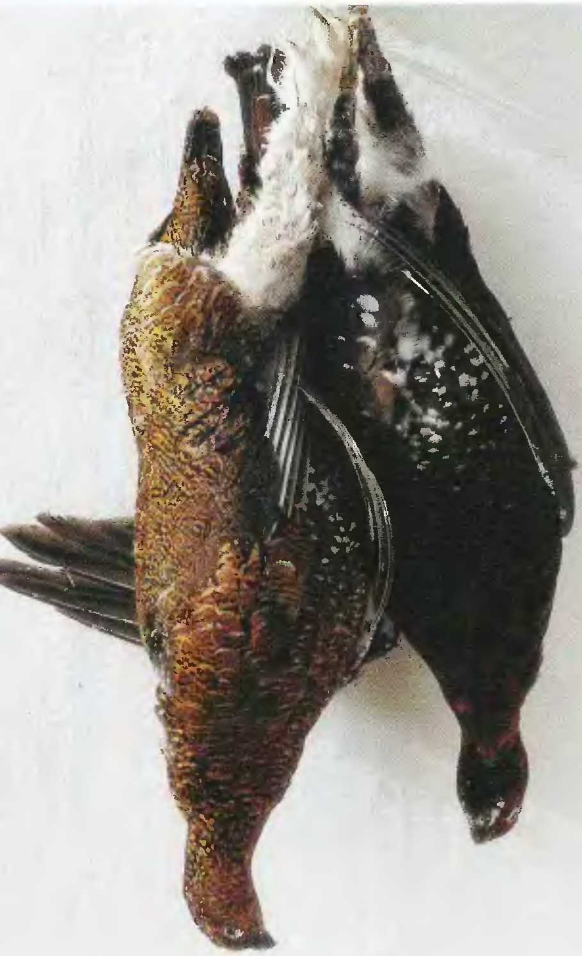


Hase, Vorder- und Hinterläufe. In der kalten Küche wird Hase vielfach für Pasteten, Terrinen oder auch für Farcen verwendet.

Im Handel findet man überwiegend Hasenfleisch aus Argentinien, das – in Portionen geteilt – tiefgefroren angeboten wird. Wildkaninchen sind kleiner als Hasen; sie erreichen ein Gewicht von 1,5 bis 2 kg. Das Fleisch ist zart und rosa bis hellrot in der Farbe; für die Verwendung gilt das Gleiche wie beim Wildhasen.

Weitere Haarwildarten

Horn tragende Wildtiere wie **Gams, Steinbock** und **Mufflon** sind ebenfalls als Wildbret beliebt. Da Gatterhaltung für diese Tiere bisher nicht üblich ist, hat ihr Fleisch für die Wildküche nur dort eine Bedeutung, wo die Tiere vorkommen und gejagt werden, also überwiegend in den **Hochgebirgsregionen**. Auch die Mengen, die auf den Markt kommen, sind begrenzt; sie richten sich nach den jeweiligen Abschusszahlen. Da bei allen drei Arten das Fleisch älterer Tiere recht streng schmecken kann, werden Jungtiere in der Küche bevorzugt.



Wildgeflügel

Es wird auch Federwild oder Flugwild genannt und wegen seines zarten, aromatischen Fleisches hoch geschätzt.

Moor(schnee)huhn, im Federkleid. In England und Schottland ist es ein begehrtes Wildgeflügel. Jäger erwarten Jahr für Jahr ungeduldig die Saison, die am 12. August beginnt.

Wild oder aus Aufzucht?

In noch stärkerem Maße als das Haarwild stammt Wildgeflügel im Handel heute häufiger aus kommerziellen **Aufzuchtstationen** als aus freier Wildbahn. Denn einerseits schränken beispielsweise landwirtschaftliche Nutzung oder Bebauung den Lebensraum von Fasanen, Wildenten, Wachteln oder Moorhühnern zusehends ein, so dass der Bestand zurückgeht. Andererseits steigt die Nachfrage nach dem delikaten Federwild. Deshalb wird es gezüchtet – vor allem Rebhühner, Fasane, Wachteln, Wildenten und -gänse. Zum Teil wildert man die Tiere aus den Aufzuchtstationen vor Beginn der Jagdsaison aus, so dass sie waidgerecht erlegt werden können. Häufig werden sie jedoch wie Hühner gezüchtet, gemästet und geschlachtet: Die Grenze zum Hausgeflügel ist dann fließend.

Qualität und Hygiene

Ob aus freier Wildbahn oder Aufzucht, Qualität und Geschmack von Wildgeflügelfleisch hängen ebenso wie beim Hausgeflügel entscheidend vom **Futter** ab, von dem die Tiere sich ernähren, sowie von den **Lebensbedingungen**. Vögel aus Aufzuchtstationen sind meist fleischiger und etwas schwerer als ihre wild lebenden Artgenossen, doch ist deren Fleisch dafür **muskulöser** und **kerniger**, und es ist vor allem **magerer** und deutlich **dunkler** als dasjenige des entsprechenden Hausgeflügels. Damit das Fleisch beim Garen nicht austrocknet, sehen viele Wildgeflügelrezepte ein **Bardieren** der Vögel vor, also ein Umwickeln mit Speck. Ein Problem kann sich bei Wildgeflügel ergeben, das auf der Jagd erlegt wurde: Das Fleisch rund um die **Einschussstellen** – besonders bei Schrot – wird unbrauchbar, wenn Blut ins Gewebe eintritt. Solche Stellen sollten bei der Vorbereitung entfernt werden; der Verlust dabei kann recht hoch sein. Federwild wird meist küchenfertig, also ausgenommen und gerupft, angeboten, manchmal jedoch auch ungerupft, selten nicht ausgenommen. Solche Vögel sollten unverzüglich weiterverarbeitet werden.

Die Federn können auf verschiedene Weise entfernt werden: etwa durch **trockenes Rupfen, Nassrupfen** – dafür wird der Vogel bei 80 °C abgebrüht – oder indem man das Federkleid in heißes Paraffin taucht und dieses mitsamt den anhaftenden Federn stückweise ablöst. Das Rupfen muss aus hygienischen Gründen außerhalb der Küche erfolgen, denn die Federn können mit Mikroorganismen oder Parasiten belastet sein. **Wildenten** kann man wahlweise auch **abbalgen**, das heißt, die Haut wird mitsamt den Federn entfernt. Das empfiehlt sich vor allem dann, wenn die Tiere vermutlich



Fasan, küchenfertig. Wild lebende Tiere haben dunkleres, muskulöseres, kernigeres Fleisch als solche aus Fasanerien.



Rothuhn, gerupft, mit Kopf. Das im Mittelmeerraum vorkommende Wildgeflügel ähnelt dem Rebhuhn und wird wie dieses zubereitet.

die mit Schadstoffen belasteten Gewässern gelebt haben. Beim **Ausnehmen**, das in der Bildfolge ganz rechts am Beispiel eines Moorhuhns Schritt für Schritt gezeigt wird, ist es wichtig, nicht nur die Organe aus der Bauchhöhle, sondern auch den **Kropf** zu entfernen: Aus ihm könnten Verdauungssäuren ins Fleisch eindringen und es ungenießbar machen. Da auch Wildgeflügel – vor allem Wildtauben, -enten und -hühner – mit **Salmonellen** belastet sein können, gelten für die Vorbereitung von frischem und für das Auftauen von gefrorenem Federwild die gleichen Regeln wie bei Hausgeflügel (→ S. 71). Federwild unterliegt wie Hausgeflügel der **Geflügelfleischhygieneverordnung.** Hier ist außerdem festgehalten, dass Revierjäger nach dem Erlegen von Wildgeflügel, wie bei Haarwild auch, selbst für die Kontrolle zuständig sind. Frisches, küchenfertiges Wildgeflügel bewahrt man abgedeckt in der **Kühlung** auf; es sollte nach 2 bis 3 Tagen verbraucht werden.

Hühnervögel

Mit **Fasan, Rebhuhn** und **Wachtel** gehören drei der beliebtesten Wildgeflügelarten zur Gattung der Hühnervögel. Von den unterschiedlichen Fasanenrassen kommt am häufigsten der **Jagdfasan** ins Angebot. Hähne lassen sich leicht an ihrem bronzefarbenen, dunkel gefleckten Bauchgefieder, dem violett bis grün schillernden Kopf und den langen Schwanzfedern erkennen. Hennen besitzen ein unscheinbar erdfarbenes Gefieder. Jungtiere, die weniger als ein Jahr alt sind, eignen sich zum Braten im Ganzen, ältere Exemplare eher für Farcen oder Mousses.

Bei Fasanenhähnen gibt es eine hilfreiche Methode zur **Altersbestimmung**: Oberhalb der Zehen sitzt ein Sporn, der bei Jungtieren stumpf und kegelförmig ist, bei älteren dagegen spitz. Voraussetzung dafür ist natürlich, dass die Füße des Vogels nicht entfernt worden sind. Wild lebende junge Hähne erreichen ein Gewicht von 700 bis 1350 g, die Hennen sind etwas leichter: 700 bis 1000 g.

Im Unterschied zum Fasan sehen beim **Rebhuhn** Hähne und Hennen ungefähr gleich aus und sind auch etwa gleich groß: Sie bringen rund 400 g auf die Waage. In manchen Regionen sind die Bestände so weit zurückgegangen, dass das Rebhuhn als gefährdeter Wildvogel geführt wird. Deswegen kommen inzwischen überwiegend gezüchtete Rebhühner auf den Markt. Das gilt in noch stärkerem Maße für die **Wachtel**, die deswegen beim Hausgeflügel (→ S. 71) zu finden ist.

Echtes Wildgeflügel sind dagegen immer noch die so genannten **Raufußhühner**, zu denen neben dem Moorschneehuhn auch das Birkhuhn, das Auerhuhn und das besonders delikate Haselhuhn gehören. Zubereitet wird dieses Federwild überwiegend dort, wo es vorkommt und gejagt wird; bei uns ist es zuweilen als Importware auf dem Markt.

Schwimmvögel

Sie werden in der Küche auch **Fettvögel** genannt, und das kommt nicht von ungefähr: Enten und Gänse – das gilt für Wild- wie für Hausgeflügel – besitzen eine dicke Fettschicht unter der Haut, die die Tiere gegen kaltes Wasser isoliert. Für energiearme Kost eignen sie sich deshalb weniger, es sei denn, man entfernt die Haut. Die am weitesten verbreitete **Wildente** ist die **Stockente**. Aus dieser Art sind alle Hausentenrassen gezüchtet worden; die Wildform ist allerdings weniger fleischig, und das Muskelfleisch ist magerer.

Stockenten erreichen ein Gewicht von 1 bis 1,2 kg. Zwei weniger bekannte und mit einem Gewicht von nur 300 bis 350 g deutlich kleinere Wildentenarten, die seltener im Angebot auftauchen, sind die **Krickente** und die **Knäckente**, die beide hoch geschätztes und sehr delikates Fleisch liefern.

Ein sicheres Merkmal für das Alter von Enten ist die **Farbe der Schwimmhäute**: Sind sie graugrün und dunkel, Einjährige Enten haben gelbe Schwimmhäute, ab dem zweiten Jahr sind sie orange. Wildenten eignen sich zum Braten, aber auch für die Herstellung von Galantinen. Wildentenbrust kommt zudem auch geräuchert in den Handel.

Die am häufigsten anzutreffende **Wildgans** ist die Graugans, die Stammform der Hausgans. Ältere Wildtiere haben zähes Fleisch und können tranig schmecken. Kein Wunder: Graugänse sind Zugvögel, die große Strecken zurücklegen und bis zu 25 Jahre alt werden. Für die Küche bevorzugt man deshalb auch bei den Wildgänsen grundsätzlich **Jungvögel**. Graugänse werden, vor allem in Osteuropa, bereits in Aufzuchtstationen gefarmt und importiert. Zubereiten kann man Wildgänse wie Wildenten oder Hausgänse. Im Vergleich zu diesen sollte man allerdings beachten, dass das Wildgeflügel weniger fettes Fleisch besitzt und deshalb beim Braten schneller trocken wird.



Wildente, küchenfertig. Sie kann im Ganzen gebraten werden. Oft wird sie vor der Zubereitung auch in Keulen und Bruststücke zerlegt.



1 **Moorhuhn rupfen und ausnehmen:** Den Vogel festhalten und die Federn gegen die Wuchsrichtung aus der Haut rupfen.



2 Zum Ausnehmen zunächst am Halsansatz einen Schnitt Richtung Brustbein in die Haut machen und den Kropf herausnehmen.



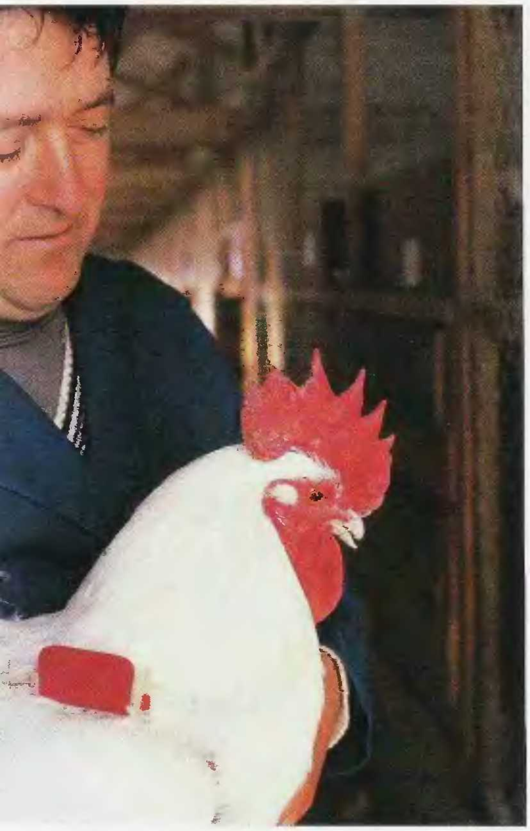
3 Am Darmausgang beginnend, einen Einschnitt bis zum Brustbein machen und vorsichtig die Innereien herausziehen.



4 Zuerst die Keulen abschneiden. Diese seitlich abspreizen und zum Gelenk hin einschneiden; dann das Gelenk durchtrennen.



5 Die Bruststücke auslösen. Dazu das Fleisch am Brustbein vom Knochen trennen und entlang den Rippenknochen abschneiden.



Hühner aus der Bresse garantieren Spitzenqualität. Die Tiere werden frei laufend aufgezogen, zugefüttert werden dürfen nur Mais und Milchpulver.

Zuchtgeflügel

Zu den kleineren Arten, die sich in der Küche jedoch großer Beliebtheit erfreuen, gehören Hühner, Tauben und Wachteln.

Geflügelfleisch gehört dank seiner Nährstoffzusammensetzung zu den ernährungsphysiologisch wertvollsten Fleischarten. Vor allem das helle Fleisch von Huhn und Pute ist **eiweißreich und fettarm**. Es ist leicht bekömmlich und kann daher für nahezu alle Kostformen verwendet werden.

Das Angebot

Will man in der Küche Hausgeflügel selbst **rupfen und ausnehmen**, muss dies in einem gesonderten Raum vorgenommen werden. Überwiegend erledigen heute spezialisierte Betriebe diese auch hygienisch heiklen Arbeiten und bringen das Geflügel anschließend in unterschiedlichen Angebotsformen auf den Markt: frisch, gefroren oder tiefgekühlt, im Ganzen oder in Teilstücken, ohne Innereien (grillfertig) oder mit den gesäuberten, abgepackt in die Bauchhöhle gelegten Innereien (bratfertig). Geflügel, das über den Handel vertrieben wird, muss entsprechend den **EU-Vermarktungsnormen** mit Verkehrsbezeichung, Handelsklasse und Angebotszustand gekennzeichnet sein; das erleichtert die Einschätzung der Qualität. Die **Verkehrsbezeichnung** gibt Auskunft über die Geflügelart, das Alter sowie darüber, ob es sich um ein ganzes Tier beziehungsweise um welche Teilstücke es sich handelt. Die **Handelsklassen** geben anhand sichtbarer Merkmale Hinweise auf die Qualität. Ware der **Klasse A** muss vollfleischig sein, darf nur einen gleichmäßigen, geringen Fettansatz, keine Verletzungen an Brust und Schenkeln, Federkiele nur an Hals, Flügelspitzen, Gelenken und Bürzel aufweisen. TK-Ware muss frei von Frostbrand sein. Beim **Angebotszustand** unterscheidet man zwischen: **frisch** – muss in der Kühlung gelagert werden, trägt den Hinweis »zu verbrauchen bis …«; **gefroren** – schockgefrostet und bei mindestens –12 °C gelagert; **tiefgekühlt** – schockgefrostet und bei mindestens –18 °C gelagert. Manche Verarbeiter machen Angaben zur Art der **Haltung** und **Fütterung** sowie über das **Kühlverfahren**, da auch diese Faktoren die Qualität mitbestimmen.

Geflügel vorbereiten

Gefrorenes Geflügel muss vor der Zubereitung **aufgetaut** werden. Dazu muss es aus der Verpackung genommen, in ein Gefäß mit Gitter- oder Siebeinsatz gelegt und



Kapaun heißt der kastrierte Jungmasthahn. Kapaune kommen als echte Schwergewichte auf den Markt, sie können über 3 kg wiegen.



Suppenhuhn. Handelsbezeichnung für ausgewachsene weibliche Tiere nach der Legeperiode; Gewicht je nach Rasse 1 bis 2 kg.



Hähnchen, männliche und weibliche Tiere vor der Geschlechtsreife. Meist werden sie mit einem Gewicht zwischen 800 und 1200 g angeboten.



Stubenküken heißen junge Hähnchen, die nicht älter als 28 Tage sind und ein Gewicht von höchstens 750 g aufweisen.



1 **Zerlegen eines Huhns in Einzelteile:** Die Flügel am Ellenbogengelenk mit einem kleinen scharfen Messer umschneiden.



2 Die Flügel im Ellenbogengelenk vorsichtig durchtrennen, dabei die Kochen nicht verletzen. Die Flügelspitzen anderweitig verwenden.



3 Die Keulen unterhalb des Fußgelenks umschneiden, dabei die Knochen nicht verletzen. Die Fußgelenkknorpel vorsichtig abdrehen.



4 Erst die Haut am Ansatz der Keule vorsichtig durchschneiden und die Keule etwas anheben. Dann die Keule weiter nach außen drehen.



5 Die Keule vollständig abspreizen und das Hüftgelenk vorsichtig durchtrennen. Die andere Keule ebenso auslösen.



6 Zum Auslösen der Brustfilets die Brust vom Bürzel zum Kopf hin entlang des Brustbeins bis auf die Karkasse einschneiden.



7 Mit dem Messer am Gabelknochen entlangfahren, das Schultergelenk durchtrennen. Die Hühnerbrüste mit Flügelknochen abheben.



8 Ein auf diese Weise ausgelöstes Huhn bietet dem Koch vier Teile mit einem in etwa gleich großen Fleischanteil der Brüste und Keulen.

zugedeckt werden. Je langsamer das Auftauen vor sich geht, desto geringer sind die Saftverluste; daher empfiehlt sich ein Auftauen in der **Kühlung**. Das Auftauwasser muss weggeschüttet werden; es darf wegen der **Salmonellengefahr** nicht mit anderen Lebensmitteln in Berührung kommen.

Um eventuell vorhandene Salmonellen unschädlich zu machen, sollte Geflügel durchgegart werden. Das ist dann der Fall, wenn eine Kerntemperatur von 80 °C erreicht wird. Aufgetautes oder frisches Geflügel kann nach der oben am Beispiel eines Huhns gezeigten Methode in etwa gleich große **Teilstücke** zerlegt werden.

Hühner

Haushühner sind der weltweit verzehrten Menge nach Spitzenreiter unter den Geflügelarten. Links ein Überblick über die derzeit gebräuchlichen **Verkehrsbezeichnungen** von Hühnern im Handel; mit Abstand am häufigsten verkauft werden Hähnchen.

Wiegt ein Masthähnchen mehr als 1200 g, bezeichnet man es als **Schweres Hähnchen**, ohne die bisher manchmal üblichen Ergänzungen »Poularde« oder »Junger Hahn«. Für die kalte Küche werden Teilstücke oder ganzes Geflügel verwendet, vorwiegend pochiert oder gebraten und anschließend je nach Rezept weiterverarbeitet.

Tauben und Wachteln

Junge **Masttauben** zählen zum Delikatessgeflügel. Ihr Fleisch ist relativ dunkel, zart und besitzt ein kräftiges Aroma. Sie werden überwiegend im Ganzen gebraten, für die kalte Küche gegebenenfalls zuvor entbeint und gefüllt und dann als Galantine zubereitet. Ältere Tiere verwendet man vorzugsweise für Farcen.

Wachteln sind zwar sehr klein, werden aber ihres zarten Fleisches wegen sehr geschätzt. Das Brustfleisch weist einen relativ geringen Wassergehalt auf und trocknet beim Braten schnell aus, weshalb sich hier das Bardieren empfiehlt.



Wachteln, küchenfertig. Die Vögel werden etwa starengroß und 120 g schwer. Der Großhandel bietet sie meist in 6er- oder 12er-Gebinden an.



Tauben, küchenfertig, im Packstück. Bei einer Mastdauer von 4 Wochen erreichen Tauben ein durchschnittliches Gewicht von 400 bis 500 g.



Perlhuhn. Im Hintergrund ein ausgewachsenes, zum Teil gerupftes Perlhuhn mit Kopf und Füßen, im Vordergrund ein küchenfertiges Küken. Hier erkennt man gut das bläulich schimmernde Fleisch. Perlhuhn kann wie Rebhuhn oder Fasan zubereitet werden.



Pute, im Ganzen. Nur kleinere Vögel werden so angeboten, schwere kommen als Teilstücke in den Handel.

Ente

Bei diesen Schwimmvögeln lassen sich zwei Gattungen unterscheiden: zum einen die **Hausentenrassen**, die aus der in Europa, Nordamerika und Asien heimischen **Stockente** gezüchtet wurden, zum andern die **Flugenten**, die ursprünglich aus Mittel- und Südamerika stammen. Die Hausente, die am häufigsten gezüchtet wird, ist die **Pekingente**. Dieser Name meint hier ausschließlich die Entenrasse und ist nicht mit dem berühmten Rezept aus China zu verwechseln! Pekingenten lassen sich leicht mästen und kommen als **Frühmastenten** oder **Jungenten** in den Handel; seltener als **Enten** nach einer Mastdauer von 20 bis 24 Wochen und mit einem Gewicht von 3 kg und mehr. Eine Besonderheit sind die **Rouenaiser Enten** oder Canards de Rouen aus der Normandie; sie werden nicht geschlachtet, sondern erstickt. Dabei bleibt das Blut im Körper; deshalb nennt man diese Enten auch **Blutenten**.

Von Truthahn bis Kaninchen

Der Truthahn oder die Pute gehört mit Ente und Gans zu den großen Hausgeflügelarten. Aufgrund seines hellen Fleisches wird auch Kaninchen mit zum Geflügel gerechnet.

Die ursprünglich in Nordamerika und Mexiko beheimateten Vögel sind das schwerste Hausgeflügel überhaupt:

Handelsbezeichnungen

Puten mit einem Gewicht zwischen 2 und 6 kg werden im Ganzen als **Baby-Pute, Junge Pute** oder als **Junger Truthahn** vermarktet – und oft auch im Ganzen zubereitet. Im Angebot sind junge Puten vor allem zwischen September und März. Schwerere Tiere kommen unter der Verkehrsbezeichnung **Pute** oder **Truthahn** und überwiegend in Teilstücke zerlegt in den Handel: Hennen nach einer Mastzeit von 15 bis 18 Wochen und 7 bis 9 kg schwer, Hähne nach einer Mastzeit von 20 bis 24 Wochen und einem Gewicht von 17 kg. Puten werden vor der Geschlechtsreife geschlachtet. Der Handel unterscheidet dabei nicht zwischen Hähnen und Hennen, wichtiger ist eine andere Besonderheit: Das Fleisch von **Brust** und **Keule** ist in Struktur und Geschmack deutlich verschieden. Das wirkt sich auch auf die Zubereitungszeiten aus: Das magere Brustfleisch ist schneller gar als das Fleisch der Keulen, dafür bleibt dieses dank seines höheren Fettgehaltes saftiger. Vor der Zubereitung muss man überdies die kräftigen **Sehnen** aus den Keulen entfernen. Außer ganzen Puten und Teilstücken sind für die kalte Küche auch **Wurstwaren** wie Sülze oder Salami von Bedeutung.



Putenbrust. Die Brust ist beim Truthahn das schwerste Teilstück; sie hat helles, zartes und fettarmes Fleisch.



Putenkeule, zerteilt in Ober- und sehnenreiche Unterkeule. Das Fleisch ist saftiger, dunkler und kräftiger im Geschmack als das der Brust.



Weiße Pekingente, küchenfertig. Nach einer Mastdauer von 8 Wochen und mit einem Gewicht von rund 2 kg kommen Pekingenten in den Handel.

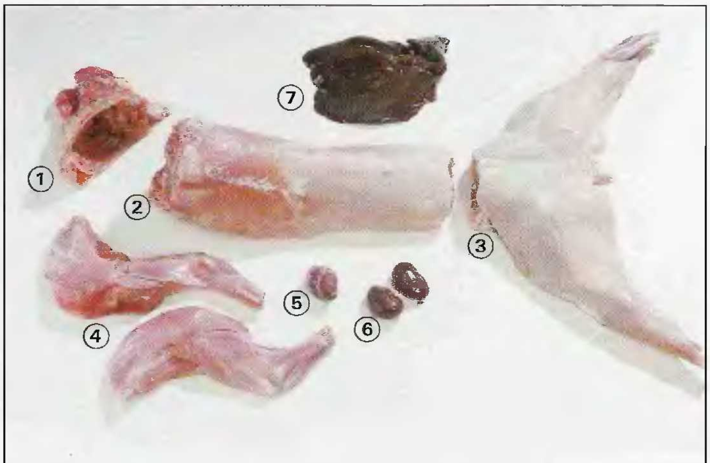
Flugenten gewinnen gegenüber den Pekingenten in letzter Zeit immer mehr an Bedeutung. Sie sind fleischiger, weniger fett und das dunkle Fleisch erinnert im Geschmack entfernt an Wild. Auch die aus Frankreich importierte **Barbarie-Ente** – Canard de Barbarie – ist eine Flugente. Zudem bietet der Handel noch so genannte **Mulardenten** – das sind unfruchtbare Kreuzungen zwischen Peking- und Flugenten – an. Während Pekingenten meist im Ganzen gehandelt werden, kommt von der Flugente häufig die ausgelöste Brust mit Haut auf den Markt, die Keulen als Rillette. Gebratene kalte oder geräucherte **Entenbrust** findet in der kalten Küche für feine Salate Verwendung. Aus dem entbeinten Geflügel lassen sich raffinierte Galantinen herstellen.

Gans

Anders als für die meisten anderen Geflügelarten gibt es für Gänse noch eine echte Hauptsaison: die Wintermonate, mit deutlichen Verbrauchsspitzen am 11. November, dem Martinstag, und den Weihnachtstagen. **Frühmastgänse** sind Tiere, die mit einem Gewicht von 3 kg in den Handel kommen, **junge Gänse** können bereits 5 bis 7 kg wiegen. Solche Jungtiere, die für die Küche zu bevorzugen sind, erkennt man am noch biegsamen Brustbeinfortsatz. Gänse werden im Ganzen und in Teilstücken angeboten; für die kalte Küche sind auch geräucherte Gänsebrust, Gänseschmalz und Gänseleberwurst von Bedeutung.

Stopfleber

Die Fettleber, **Foie gras,** von Gans oder Ente entsteht durch das Stopfen, eine spezielle Mastmethode, die in Deutschland, Österreich und der Schweiz nicht erlaubt ist. Stopflebern werden daher vor allem in Frankreich, Ungarn, Polen, Tschechien und Israel erzeugt und sind eine klassische Zutat für exquisite Terrinen, Parfaits, Mousses und Pasteten.



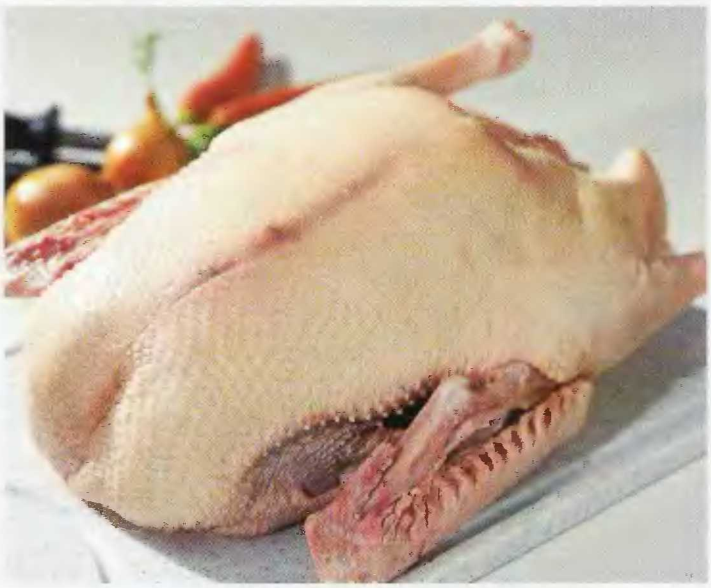
Kaninchen, Teilstücke und Innereien

Hell in der Farbe, eiweißreich, fettarm und leicht verdaulich: Das **Fleisch des Hauskaninchens** ähnelt in Geschmack und Struktur eher demjenigen von Geflügel als dem anderer Säugetiere. Das ist der Grund für die kulinarische Tradition, Kaninchenfleisch mit dem Geflügelfleisch zusammenzufassen. So ist es nur folgerichtig, dass Kaninchenfleisch auch über den Geflügelhandel zu beziehen ist. Das dort angebotene Fleisch stammt von **Jungmastkaninchen**. Kauft man ein ganzes Kaninchen, unausgenommen und mit Fell, kann man nur mit etwa 50 % **Schlachtausbeute** rechnen.

Üblicherweise wird ein Kaninchen in folgende Teilstücke zerlegt: ① **Kopf –** bringt nur eine geringe Fleischausbeute, wird für Farcen verwenden. ② **Rücken –** er weist sehr mageres Fleisch auf, das im Ganzen gebraten werden kann. Oder man entbeint ihn, füllt ihn mit einer Farce, bindet ihn mit Garn und gart ihn. ③ **Keulen** und ④ **Vorderläufe** sind ebenfalls mager und zum Braten geeignet. Innereien vom Kaninchen wie ⑤ **Herz,** ⑥ **Nieren** und ⑦ **Leber** eignen sich ebenfalls zum Braten oder Grillen; Nieren und Leber werden aber auch gern als Einlage für Terrinen verwendet.



Flugente. Auf der linken Seite ist ein weibliches, auf der rechten Seite ein männliches Tier zu sehen. Der Größenunterschied macht deutlich, dass die Erpel fast doppelt so groß und fast doppelt so schwer werden können wie die Enten. In der Fleischqualität besteht jedoch kein Unterschied.



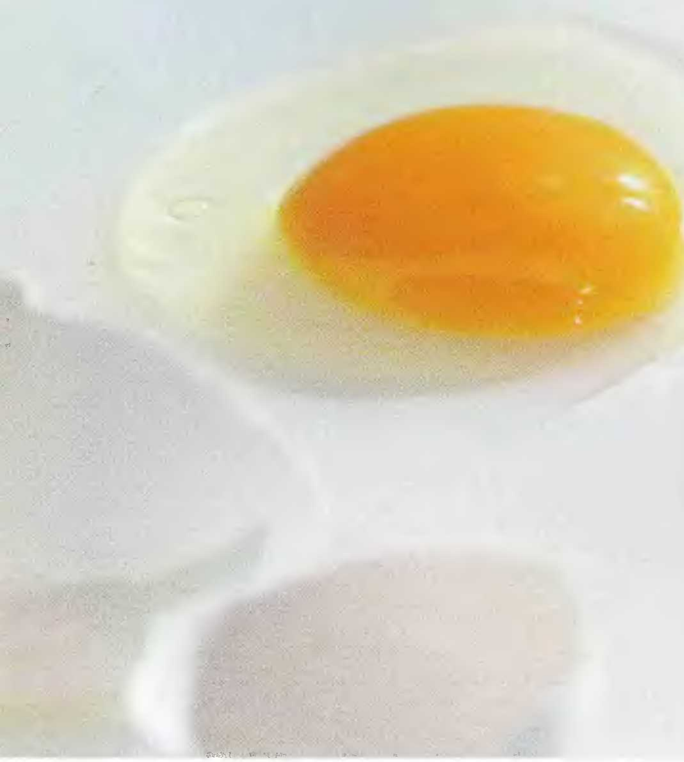
Gans, küchenfertig. Gänse haben den höchsten Fettanteil von allen Hausgeflügelarten, deshalb werden sie vorwiegend zum Braten verwendet. Dabei kann ein Teil des Fettes austreten. Dennoch sollte man schon vor der Zubereitung alles sichtbare Fett entfernen.

Eier & Eiprodukte

Außerordentlich vielseitig: Eier benötigt man in der kalten Küche zur Stabilisierung, zur Lockerung und sehr häufig auch als Garnitur.

Eier sind aus ernährungsphysiologischer Sicht wertvoll, vor allem aufgrund des biologisch hochwertigen Proteins. Bereits ein einziges **Hühnereiweiß** deckt 15 % des gesamten Eiweiß-Tagesbedarfs. Eigelb ist neben den in ihm enthaltenen Nährstoffen zudem reich an den Mineralstoffen Calcium, Phosphor und Eisen sowie an den Vitaminen A, D und E.

Sowohl Eierspeisen selbst als auch die einzelnen Bestandteile des Eis – Eigelb und Eiweiß – spielen in der kalten Küche eine wichtige Rolle. Umso wichtiger ist es, dass die Qualiät stimmt. Frische Eier sind für manche Speisen ein Muss, so etwa für Mayonnaise oder Sauce Hollandaise. Verschiedene Methoden geben hier Auskunft. Sinkt ein Ei beim **Schwimmtest** in zehnprozentiger Salzlösung auf den Boden eines Glases, ist es frisch, ein etwa 7 Tage altes Ei richtet sich auf und schwimmt es vollständig, kann es schon mehrere Wochen alt sein. Auch der unten abgebildete **Aufschlagtest** gibt Auskunft: kompakt und gewölbt sind Eiweiß und Eigelb bei frischen Eiern. Auch die richtige Lagerung ist wichtig, da Eier eine poröse Schale haben und auf diesem Weg Gerüche oder Bakterien ins Innere gelangen können. Grundsätzlich sollte man Eier kühl, bei einer Temperatur von 8 bis 10 °C und bei hoher Luftfeuchtigkeit aufbewahren, am besten weit entfernt von Lebensmitteln, die einen starken Geruch ausströmen. Eier in der Schale halten sich 3 bis 4 Wochen



Ganz frisch ist ein Ei, wenn sich der Dotter wie hier fest und kugelig wölbt und von einem kompakten Eiklarring umschlossen ist. Mit zunehmendem Alter wird das Eiklar wässrig und fließt auseinander, der Dotter immer flacher.



1 Eier trennen: Das Ei am Schüsselrand oder an einer Kante aufschlagen, aufbrechen und einen Teil des Eiklars auslaufen lassen.



2 Dotter wiederholt von einer Schalenhälfte in die andere gleiten lassen, aber nicht verletzen. Die Hagelschnüre mit den Fingern entfernen.

Aufgeschlagene ganze Eier können im Kühlschrank bis zu zwei Tagen aufbewahrt werden, Eigelb ebenfalls 2 Tage und Eiweiß bei entsprechender Kühlung bis zu [illegible] Tagen. Tiefgekühlt sind Eier etwa [illegible] Monate lang haltbar.

Eiprodukte

Pasteurisiertes Flüssigei (Eifix) wird in der Gastronomie gern verwendet, da die Salmonellengefahr bei sensiblen Speisen wie Tiramisu, Mayonnaise oder Sauce Hollandaise durch seine Verwendung so gut wie ausgeschlossen werden kann. Gerade für Büfetts kann dies von Bedeutung sein.

Hilfreich für die Dosierung sind die folgenden Angaben: 1 l flüssiges Vollei wird aus 20 frischen Eiern hergestellt; 1 l flüssiges Eiweiß aus 30 frischen Eiern und 1 l flüssiges Eigelb aus 60 frischen Eiern. Erhältlich ist Flüssig-Ei im Gastronomiebedarf. Auch bei **Trocken-Ei** gibt es Richtlinien zur Verwendung. So entsprechen 100 g Eigelbpulver der Menge von 12 frischen Eigelben, 100 g Eiweißpulver 10 frischen Eiweißen. Andere Eiprodukte wie die Ei-Stangen dienen in erster Linie Dekorationszwecken. Sie lassen sich gut portionieren, ohne Verlust aufschneiden und sind ideal, wenn große Mengen verarbeitet werden sollen.



Wachteleier. Als Garnitur sind die kleinen Eier mit der bräunlich schwarz gesprenkelten Schale in der kalten Küche sehr geschätzt.



Ganze hart gekochte Eier, geschält und en gros in Folie eingeschweißt, sind im Gastronomiebedarf erhältlich. Ideal zur Vorbereitung großer Büfetts.



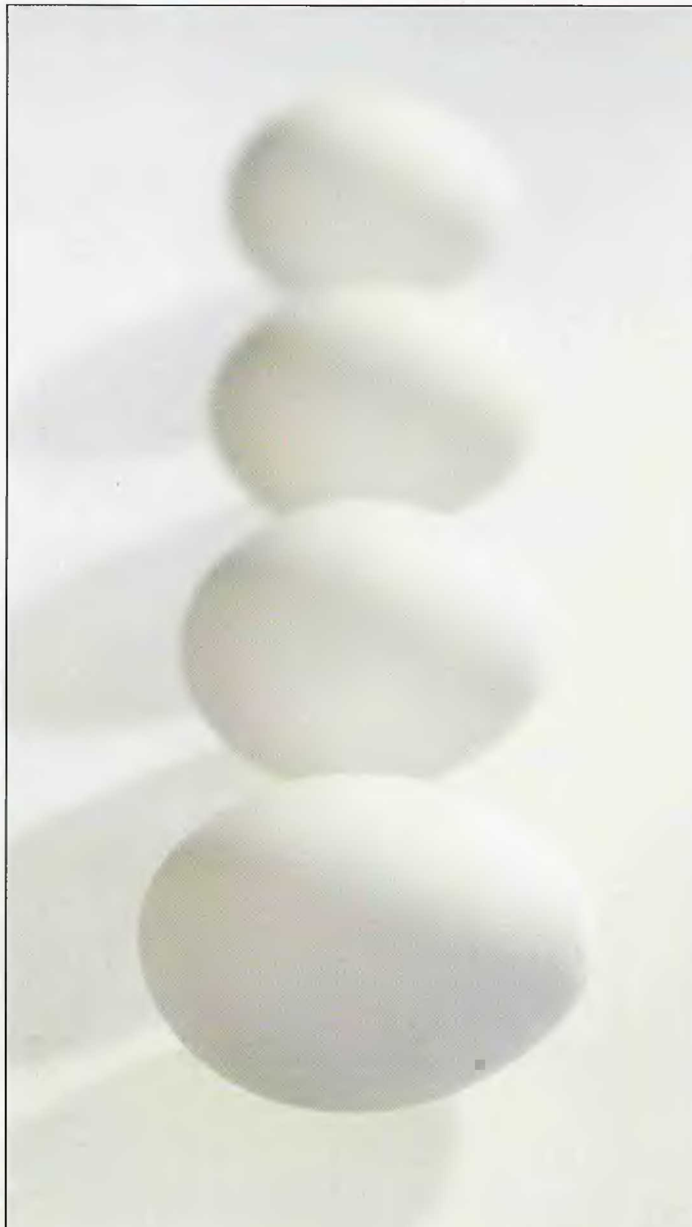
Ei-Stangen aus hart gekochtem Ei, tiefgekühlt erhältlich. Da beim Aufschneiden kein Abfall anfällt, sind sie für Dekorationszwecke ideal.



Trocken-Ei: Links **Trocken-Eiweiß**, rechts **Trocken-Eigelb**. Getrocknetes und pulverisiertes Eigelb oder Eiweiß ist im Konditorenbedarf erhältlich.



Flüssig-Ei, Eifix: Links **Vollei**, in der Mitte **flüssiges Eiweiß**, rechts **flüssiges Eigelb**. Flüssige Eiprodukte lassen sich leicht dosieren, sind pasteurisiert und keimfrei abgepackt. Sie bieten in Sachen Hygiene größtmögliche Sicherheit und eignen sich daher gut zur Herstellung von Mayonnaise und Co.



Frischeier – eingeteilt in verschiedene Klassen

Eier werden in vier verschiedenen Gewichtsklasssen von S bis XL eingeteilt. Größe und Gewicht des Eis hängen vom Alter der Hühner ab: je älter eine Henne ist, desto größer sind die Eier, die sie legt. Junghennen legen kleine Eier. Die Gewichtsklassen im Überblick:

Klasse S: unter 53 g
Klasse M: 53 bis 63 g
Klasse L: 63 bis 73 g
Klasse XL: über 73 g

Weiße und braune Eier unterscheiden sich nur in der Schalenfarbe. Inhaltsstoffe und Verwendung sind absolut identisch. Verantwortlich dafür ist die so genannte Ohrscheibe (kleine Hautpartie am Kopf der Henne) und nicht das Gefieder. Eine weiße Ohrscheibe bedeutet weiße, eine rote Scheibe braune Eier.

Qualitätssicherung durch »KAT«
Das Zeichen des Vereins für kontrollierte Haltungsformen (KAT) ermöglicht die lückenlose Verfolgung eines jedes Eis vom Legebetrieb bis ins Verkaufsregal. Die Code-Nummer auf dem Ei gibt Auskunft über Haltung, Erzeugerland und Legebetrieb: 0 = Bio, 1 = Freiland, 2 = Bodenhaltung und 3 = Käfighaltung. BE steht für Belgien, DE für Deutschland, FR für Frankreich und NL für die Niederlande, die Ziffer kennzeichnet den Betrieb.

BASISKÜCHE

Garmethoden und übergreifende Grundrezepte • Tipps und Anwendungsbeispiele • Geräte und nützliche Hilfsmittel.



Kenntnisse über die verschiedenen Zubereitungsarten zählen zu den Grundlagen der Kochkunst. Nur wer die genauen Auswirkungen eines Garverfahrens auf das jeweilige Lebensmittel kennt, beherrscht die Kochkunst wirklich. Für eine Vielzahl von Lebensmitteln stehen mehrere Garmethoden zur Wahl – für welche man sich entscheidet, wird zum einen durch die spätere Verwendung bestimmt, zum andern aber auch durch den angestrebten, möglichst geringen Verlust von Inhalts- und Geschmacksstoffen. Auch in der kalten Küche wird viel pochiert, gekocht, gebraten und gebacken. Das folgende Kapitel gibt einen Überblick über die wichtigsten Garverfahren der kalten Küche.








Grundrezepte & Garverfahren

Die Auswahl der richtigen Garmethode erfordert ein wenig Geschick und Erfahrung. Generell gilt: Die Garzeiten sollten ausreichend, aber so kurz und schonend wie möglich sein.

Der Mensch ernährt sich von rohen, in der Hauptsache aber von gegarten Lebensmitteln. In bestimmten Fällen hat das Garen seine Vorzüge: So können manche Nährstoffe besser ausgenutzt werden. Manche Nahrungsmittel, wie beispielsweise grüne Bohnen oder Kartoffeln, werden durch Garen überhaupt erst genießbar. Nicht selten sind die Rohstoffe nach dem Garen leichter verdaubar und in vielen Fällen auch schmackhafter. Außerdem bewirkt der Garvorgang das Abtöten von gesundheitsschädlichen Keimen. Bei den Garprozessen werden Enzyme inaktiviert und Bakterien abgetötet. Durch richtiges Anwenden von Garmethoden werden zudem wertvolle Geruchs- und Geschmacksstoffe oft erst freigesetzt, die Speisen erhalten einen höheren Genusswert.



Grundzubereitungsarten von großer Bedeutung

Aus diesem Grund muss man den Grundzubereitungsarten besondere Aufmerksamkeit schenken. Nur wer sie richtig beherrscht und anzuwenden versteht, wird auch ein gutes geschmackliches Ergebnis erzielen. In der Küche kommen 14 verschiedene Grundzubereitungsarten zur Anwendung. Jedes Gericht ist in irgendeiner Form aus einer, oft sogar aus mehreren Grundzubereitungsarten hergestellt. Folgende Kenntnisse sind bei der praktischen Anwendung von Grundzubereitungsarten wichtig:

– die Art des Rohstoffes, der zur Verarbeitung kommt,

– die küchentechnischen Möglichkeiten,

– die anzuwendenden, küchentechnischen Verfahrensweisen.

Alle Arbeitsschritte oder Arbeitsabläufe sind exemplarisch für das jeweilige Garverfahren erklärt.

Vitamine & Co. erhalten, Nährstoffe schonen

Ziel einer modernen Küche ist heute – neben einem ausgezeichneten Geschmack – auch, die in den Küchenrohstoffen enthaltenen Vitamine und Mineralstoffe beim Garen zu erhalten beziehungsweise aufzuschließen und die Nährstoffe möglichst schonend zu behandeln. Hierfür vorab noch einige Tipps und Hinweise:

– Lebensmittel so kurz wie möglich, aber gründlich waschen. Bleiben sie zu lange im Wasser, gehen wasserlösliche Vitamine und Mineralstoffe verloren.

– Küchenrohstoffe erst nach dem Waschen und kurz vor dem Garen zerkleinern. Klein geschnittene Lebensmittel haben eine größere Oberfläche und bieten so mehr Angriffsfläche für Sauerstoff und Wasser.

– Die Garzeiten sollten ausreichend, aber immer so kurz wie möglich sein: Lange Hitzeeinwirkung und hohe Temperaturen zerstören viele Vitamine; auch lange Warmhaltezeiten haben negative Folgen auf die Inhaltsstoffe.

Wärme übertragendes Medium

feuchte Hitze Flüssigkeit	Fett	trockene Hitze
Sieden/Kochen S.80	Frittieren S.89	Backen S.95
Dämpfen S.83	Kurzbraten S.90	Gratinieren S.92
Blanchieren S.84	Braten im Ofen S.92	Rösten S.92
Pochieren S.86		

Dünsten*1 S.87	Grillen*2 S.94
Schmoren*1 S.88	
Glasieren*1 S.88	

*1 Zubereitung mit feuchter Hitze/Flüssigkeit und/oder Fett möglich
*2 Zubereitung mit Fett und/oder trockener Hitze möglich

Sieden/Kochen

Kochen ist ein Garen von dafür geeigneten Lebensmitteln in Flüssigkeit bei einer Temperatur von 100 °C. Dabei soll das Gargut allseitig von Flüssigkeit umgeben sein.

Kochen bedeutet: Die Flüssigkeit sprudelt!

Sieden bedeutet: Die Flüssigkeit sprudelt nicht, sondern wird nur am Siedepunkt bei 96–98 °C gehalten und simmert. Der Koch spricht dann auch von »köcheln«.

Mit der Grundzubereitungsart Kochen/Sieden werden schwer aufschließbare, unempfindliche Rohstoffe mit fester Konsistenz, festem Bindegewebe und/oder hohem Zellulosegehalt zubereitet. Die Kochzeit wird durch die Eigenschaften des Kochgutes bestimmt.
Eine übermäßige Energiezufuhr ist unwirtschaftlich, zumal sie keinen Einfluss auf die Kochzeit hat.

Die Lebensmittel werden entweder in sprudelnder oder in kalter Flüssigkeit angesetzt.

- **Einlegen in sprudelnd kochende Flüssigkeit:**
Lebensmittel kocht man in sprudelnder Flüssigkeit, wenn die Struktur erhalten oder die Lebensmittel aufgeschlossen werden sollen. Sie werden dann bei etwas niedrigerer Temperatur fertig gegart.

Beispiele: Reis, Eier, Blumenkohl, Brokkoli oder grüne Bohnen.

- **Einlegen in kalte Flüssigkeit:**
Lebensmittel gibt man in kalte Flüssigkeit oder gießt sie mit kalter Flüssigkeit auf und bringt diese dann zum Kochen, wenn man eine kräftige, gehaltvolle Brühe erhalten möchte. Wasserlösliche Bestandteile wie Kohlenhydrate, Aminosäuren, Fleischbasen, Mineralstoffe und Vitamine gehen dabei aus dem Kochgut in die Flüssigkeit über.

Beispiele: Knochen für Brühen, Hülsenfrüchte, Trockengemüse, Kartoffeln oder Getreide.

- **Tipps für das Kochen von Fleisch:**
Durch Kochen gegartes Fleisch hat einen Gewichtsverlust von 30 bis 40 %.

Bei zu großer Hitzeeinwirkung von zu stark kochender Flüssigkeit wird Fleisch faserig beziehungsweise strohig.

Durch das Mitgaren von Knochen erhält man einen kräftigeren Geschmack.

- **Anwendungsbeispiele:**
Tafelspitz, Kalbskopf, Frikandeau, Lammkeule, Lammschulter, Huhn (Poularde).

Gekochter Tafelspitz

1 kg Rinderknochen
2,5 kg Tafelspitz, pariert
200 g Zwiebeln mit Schale
400 g Bouqet garni
Salz
12 schwarze Pfefferkörner
1 Lorbeerblatt
1 Gewürznelke

Die Rinderknochen blanchieren oder heiß abwaschen. In einem großen Topf 5 l Wasser zum Kochen bringen. Die Rinderknochen und das Fleisch einlegen. die Temperatur am Siedepunkt halten und den Schaum wiederholt abschöpfen. Die Zwiebeln mit der Schale halbieren und die Schnittflächen in einer Pfanne ohne Zugabe von Fett bräunen. Nach 2 Stunden Kochzeit das Bouquet garni, die gebräunten Zwiebelhälften, Salz und Gewürze zufügen und den Tafelspitz fertig garen. In der Brühe erkalten lassen, damit das Fleisch saftig bleibt und nicht antrocknet. Den Tafelspitz herausheben, die Brühe durch ein mit einem Tuch ausgelegtes Sieb passieren und abschmecken. Das Fleisch nach Belieben weiterverarbeiten.

Gekochter Kalbskopf

1 Kalbskopf
1 Bouquet garni
1 gespickte Zwiebel
80 ml Essig
15 schwarze Pfefferkörner
1 Thymianzweig
1 Rosmarinzweig
2 Knoblauchzehen
Salz

Den ausgelösten Kalbskopf einige Stunden in kaltem Wasser wässern. Herausnehmen und den Kalbskopf etwa 15 Minuten kochen, dabei wiederholt abschäumen. Den Kalbskopf abwaschen, in einem Topf mit 5 l Wasser bedecken, zum Kochen bringen und 1 Stunde köcheln lassen. Das Bouquet garni sowie die gespickte Zwiebel zufügen und den Essig angießen. Pfefferkörner, Kräuter und die geschälten Knoblauchzehen einlegen, salzen und den Kalbskopf weich kochen, das dauert noch etwa 1 1/2 Stunden. Dabei sollte man darauf achten, dass der Kalbskopf immer mit Flüssigkeit bedeckt ist, so bleibt er schön hell. Herausnehmen, abkühlen lassen und den Kalbskopf nach Belieben weiterverarbeiten.



Gekochter Tafelspitz wird erst nach dem Erkalten tranchiert. So kann er entweder mit einer würzigen Sauce serviert oder auch zu einer Tafelspitz-Sülze oder zu einem Rindfleischsalat weiterverarbeitet werden.

Brauner Kalbsfond (3 l)

2 kg Kalbsknochen
[illegible] ml Pflanzenöl
[illegible] g Zwiebeln
[illegible] g Karotten
[illegible] g Knollensellerie
[illegible] g Petersilienwurzeln
1 EL Tomatenmark
[illegible] Lauch
1 Knoblauchzehe, geschält
1 Gewürznelke
1 Lorbeerblatt

Die zerkleinerten Kalbsknochen in einem Bräter mit Öl verteilen und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C rösten. In der Zwischenzeit die Zwiebeln, die Karotten, den Sellerie und die Petersilienwurzeln in grobe Stücke schneiden. Wenn die Knochen gleichmäßig goldbraun sind, das grob gewürfelte Gemüse zufügen und einige Zeit mitrösten. Das Tomatenmark unterrühren. Den Lauch gründlich waschen, in grobe Stücke schneiden und kurz mitrösten. Die Knochen und das Gemüse mit wenig Wasser 2- bis 3-mal glasieren. Den Bräterinhalt in einen



Die Kalbsknochen werden zunächst im Ofen angeröstet – sie geben dem Fond Aroma und eine schöne Farbe. Mit Wasser aufgegossen, köcheln die Knochen und weitere Zutaten wie Gemüse und Gewürze dann im Topf noch 60 bis 90 Minuten weiter. Der kräftige Fond ist eine ideale Grundlage für dunkle Saucen und Kochzubereitungen.

entsprechend großen Topf umfüllen und mit so viel Wasser – das sind etwa 5 l – aufgießen, bis die Knochen vollständig bedeckt sind. Den Topfinhalt zum Kochen bringen, dabei den aufsteigenden Schaum wiederholt mit dem Schaumlöffel entfernen. Knoblauch, Gewürznelke und Lorbeerblatt zugeben und alles 60 bis 90 Minuten bei reduzierter Hitze köcheln lassen. Den Fond langsam durch ein mit einem doppelt gefalteten Tuch ausgelegtes Sieb laufen lassen. Den fertigen Fond erkalten lassen und das erstarrte Fett an der Oberfläche mit dem Schaumlöffel abheben.

Heller Geflügelfond (3 l)

2 kg Hühnerkarkassen
(mit Hals, Magen und Herz)
750 g Kalbsknochen, in Scheiben
100 g Karotten
80 g Stangensellerie
40 g Knollensellerie
80 g Lauch
60 ml Pflanzenöl
1/4 l trockener Weißwein
1 Lorbeerblatt
15 schwarze Pfefferkörner
4 Pimentkörner
1 angedrückte Knoblauchzehe

Die Hühnerkarkassen zerkleinern und mit den Kalbsknochen wässern, wie im ersten Step der Bildfolge rechts oben gezeigt. Karkassen und Knochen herausnehmen und gut abtropfen lassen. Die Karotten, den Stangensellerie, den Knollensellerie sowie den Lauch putzen oder schälen und alles etwa 1 cm groß würfeln. Das Öl in einem Bräter erhitzen und weiterverfahren, wie im zweiten Step rechts oben gezeigt. Mit dem Weißwein ablöschen, alles in einen Topf umfüllen, mit 5 l Wasser aufgießen und weiterarbeiten, wie in Step 3 und 4 gezeigt. Nach 1 Stunde Garzeit Lorbeerblatt, Pfeffer- und Pimentkörner sowie die Knoblauchzehe einlegen und den Geflügelfond fertig stellen, wie in den letzten beiden Steps rechts gezeigt.



1 Die zerkleinerten Hühnerkarkassen mit den Kalbsknochen in einer Schüssel unter fließendem kaltem Wasser 30 Minuten wässern.



2 Karkassen und Knochen im heißen Öl hell anschwitzen. Das gewürfelte Gemüse zufügen und mitbraten, ohne es Farbe nehmen zu lassen.



3 Karkassen, Knochen und Gemüse in einen entsprechend großen Topf umfüllen. Mit 5 l Wasser aufgießen und alles zum Kochen bringen.



4 Aufkochen lassen, den Geflügelfond abschäumen und insgesamt etwa 2 Stunden köcheln lassen. Nach 1 Stunde Garzeit Gewürze zufügen.



5 Vom Herd nehmen, 20 Minuten ziehen lassen und den fertigen Fond durch ein mit einem Tuch ausgelegtes Sieb passieren.



6 Ein rundes, in Topfgröße zurechtgeschnittenes Stück Küchenpapier über die Oberfläche ziehen und den Fond damit entfetten.

Gelierter Kalbsfond: Durch das in Haut, Knorpel und Bindegewebe von Kalbsknochen und -füßen enthaltene Kollagen geliert der Fond beim Erkalten gut.









Blumenkohl kochen: Hüllblätter entfernen und den Strunk abschneiden. Blumenkohl in Röschen teilen, die kleinen Blätter mitverwenden und alles unter fließendem kaltem Wasser gut abbrausen. In einem Topf ausreichend gesalzenes Wasser zum Kochen bringen, Blumenkohlröschen einlegen und im sprudelnd kochenden Wasser in knapp 10 Minuten bissfest garen.

Gemüse kochen

Beim Kochen von Gemüse gilt es, den Verlust an Vitaminen und Mineralstoffen so gering wie möglich zu halten. Daher legt man Gemüse wie Karotten, Kohlrabi, Blumenkohl, Brokkoli, Erbsen oder grüne Bohnen in sprudelnd kochendes Salzwasser ein. Sollen Spargel und Blumenkohl schön weiß bleiben, gibt man noch etwas Zitronensaft mit ins Kochwasser. Bohnen, Brokkoli oder andere grüne Kohlarten behalten ihre leuchtend grüne Farbe, wenn man sie ohne Deckel kocht; anderes Gemüse wie Kartoffeln gart man jedoch energiesparender und schneller mit Deckel.

Will man Blumenkohl im Ganzen kochen, sollte man ihn vorher mit dem Strunk nach oben mindestens 10 Minuten in kaltes oder lauwarmes Salzwasser legen, um vorhandene Raupen oder anderes Ungeziefer daraus zu vertreiben. Bleibt der Strunk ganz, wird er vor dem Garen kreuzweise eingeschnitten, damit er gleichmäßig durchgart. Um den Garprozess zu stoppen, und damit das Gemüse seine Farbe behält, wird es nach dem Kochen und Abgießen in aller Regel in Eiswasser abgeschreckt.





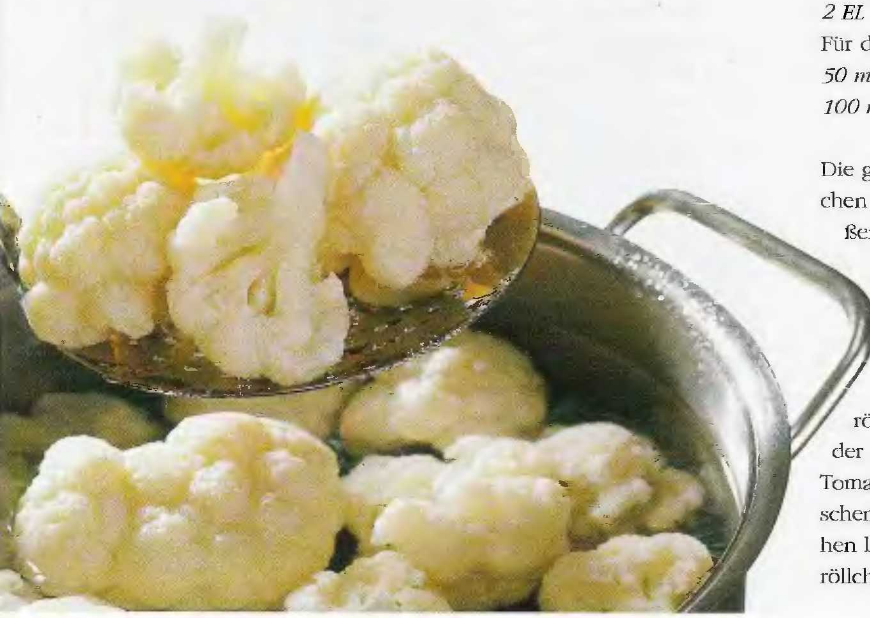


Pellkartoffeln kochen: Kartoffeln gleicher Größe auswählen, waschen und in einen Topf geben. Mit Wasser auffüllen, bis die Kartoffeln bedeckt sind, nach Belieben Salz und 1/2 TL Kümmel zufügen und die Kartoffeln weich garen. Nach etwa 20 Minuten Kochzeit eine Garprobe mit dem Messer machen

Marinierter Blumenkohl

1 kg Blumenkohlröschen
Salz
200 g Tomatenwürfel
2 EL Schnittlauchröllchen
Für die Marinade:
50 ml Weißweinessig, Pfeffer
100 ml Sonnenblumenöl

Die gewaschenen Blumenkohlröschen in Salzwasser kochen, abgießen und kalt abschrecken. Weißweinessig, Salz und Pfeffer miteinander verrühren, bis sich das Salz aufgelöst hat, dann das Öl unterschlagen. Blumenkohlröschen in einer Schüssel mit der Marinade übergießen und die Tomatenwürfel vorsichtig untermischen. Blumenkohl kurz durchziehen lassen und mit Schnittlauchröllchen bestreut servieren.



Kartoffelsalat

1,2 kg fest kochende Kartoffeln
Salz, 1 Knoblauchzehe, geschält
30 g Kapern, in Salz eingelegt
120 ml Olivenöl
Pfeffer
80 g Kalamata-Oliven
Für die Marinade:
30 ml Weißweinessig, 1/4 l Brühe
1 Messerspitze Zucker
150 g Zwiebeln, in feinen Ringen
Außerdem:
1 EL gehackte Petersilie

Kartoffeln waschen und in einem Topf mit Wasser bedecken, leicht salzen und die Kartoffeln in etwa 20 Minuten weich garen. Für die Marinade Essig, Brühe und Zucker in einem Topf erhitzen und die Zwiebelringe darin zugedeckt bei geringer Hitze 4 bis 6 Minuten köcheln, dann abkühlen lassen. Knoblauch sehr fein hacken. Kapern in ein Sieb schütten, das Salz abwaschen und gut abtropfen lassen. In einer Schüssel den Knoblauch, die Kapern, die Zwiebelringe mitsamt der Marinade, das Olivenöl, Salz und Pfeffer gut miteinander vermischen. Die Kartoffeln pellen, in etwa 3 mm dicke Scheiben schneiden und vorsichtig mit der Marinade und den übrigen Zutaten vermischen. Den Salat mit Salz und Pfeffer abschmecken, 10 Minuten durchziehen lassen und mit Petersilie bestreut servieren.



Karotten kochen: Die Karotten für Salate putzen oder schälen, waschen und in Salzwasser bissfest garen. Abgießen und kalt abschrecken.

Dämpfen

Dämpfen ist eine Zubereitungsart bei 100 °C in strömendem Wasserdampf. Das Gargut befindet sich in einem Siebeinsatz über sprudelnd kochendem Wasser. Durch Wärmezufuhr wird das Wasser zu Dampf, der die Wärme auf die Lebensmittel überträgt und sie dadurch gart.
Die Lebensmittel sollen mit dem Wasser auf dem Boden des Dämpfers nicht in Berührung kommen. Gewürzt werden sie vor dem Dämpfen.

- **Dämpfen ist ein besonders schonendes Garverfahren:**

- Dampf laugt das Gargut weniger aus als Wasser.
- Dämpfen reduziert die Garzeit gegenüber dem Kochen/Sieden.
- Durch die kürzere Garzeit werden Vitamine geschont.
- Das Kochgut selbst bleibt trocken.
- Zum Dämpfen wird kein Fett benötigt, es ist eine kalorienarme Art der Zubereitung.
- Die Lebensmittel werden kaum bewegt und bleiben deshalb äußerlich schöner.

- **In der Profiküche unterscheidet man folgende Varianten:**

Dämpfen ohne Druck bei etwa 100 °C:

im Dämpfer (Spezialgerät)
im Topf mit einem Sieb- oder gelochten Einsatz und Deckel,
im Wok mit Bambuskörbchen und Deckel

Dämpfen mit Druck bei etwa 120 °C und 1 bar Druck:

im Dampfdrucktopf
im Schnellkochtopf

Dämpfen im Steamer:

Dämpfen mit Druck und Trockendampf. Separat erzeugter Dampf wird unter Hochdruck über das Gargut gesprüht und somit eine noch kürzere Garzeit erreicht.

Dämpfen im Kombi-Dämpfer oder Konvektomat:

Dämpfen je nach Lebensmittel zwischen 70 °C und 98 °C

- **Anwendungsbeispiele:**

Gemüse	Blumenkohl, Fenchel, Sellerie, Zucchini, Bohnen, Lauch
Obst:	Äpfel, Birnen
Fisch:	Fischfilets, Fischtranchen
Fleisch:	Fleisch mit feiner, zarter Struktur, etwa Filets, Geflügelbrust oder Hähnchenkeule
Beilagen:	Kartoffeln, Hefeklöße, Böhmische Klöße, Dampfnudeln
In der Form:	Kochschinken, Fleischfarcen

Für verschiedene Rohstoffe mit fester Struktur ist das Dämpfen ungeeignet! Dies gilt beispielsweise für Lebensmittel wie Schlachtfleisch, Wild, Linsen oder Graupen.

Die einzelnen Arbeitsschritte zur Vorbereitung der Lebensmittel sind beim Dämpfen – gleich in welchem Gerät – immer ähnlich: Zunächst werden sie geputzt, gewaschen oder eventuell geschält. Dann werden die Lebensmittel tourniert oder in etwa gleich große Stücke geschnitten. Nach dem Würzen füllt man sie in den für das jeweilige Gerät passenden Dämpfeinsatz, stellt oder setzt diesen ein und dämpft die Lebensmittel, bis sie gar sind.



Dämpfen im Bambuskörbchen: Das Gargut in ein Bambuskörbchen füllen, Deckel auflegen und das Körbchen in den bis zu ein Drittel seiner Höhe mit Wasser gefüllten Wok stellen. Die Hitzequelle einschalten und das Gargut weich dämpfen.

Dämpfen im Konvektomat

Moderne Kombi-Dämpf-Geräte ermöglichen eine sehr genaue Steuerung und Regulierung des Garprozesses. Temperatur und Feuchtigkeit lassen sich exakt einstellen, man hat die Wahl zwischen feuchter Hitze, trockener Hitze oder trockener und feuchter Hitze. Beim Dämpfen von frischem Brokkoli beispielsweise heizt man zunächst den Kombi-Dämpfer auf 100 °C vor. Dann füllt man das Gargut in einen entsprechenden Behälter, belässt die Temperatur bei 100 °C und stellt den Regler auf feuchte Hitze – nach 12 Minuten ist der Brokkoli gar. Wichtig dabei ist, auf den richtigen Einsatz zu achten. Zum Dämpfen von Gemüse und anderen Lebensmitteln muss er in jedem Falle gelocht sein (40 mm gelocht). Eine Kontrolle des Gargrades ist möglich durch Ablesen des Displays oder durch manuelle Überprüfung (Fingerdruck) .



Brokkoli im Konvektomat dämpfen: Den zerkleinerten und gewaschenen Brokkoli – Röschen nach oben – in den gelochten Behälter füllen, würzen und nach Herstellerangabe dämpfen.



Einen Blumenkohl im Ganzen dämpfen: Hierfür den gesäuberten Blumenkohl in einen Dämpfeinsatz legen und salzen. Einen Topf 1 bis 2 cm hoch mit Wasser füllen. Dämpfeinsatz einstellen und den Blumenkohl dämpfen, bis er gar ist.

Blanchieren

Unter Blanchieren versteht man ein kurzzeitiges Eintauchen der Lebensmittel in sprudelnd kochendes Wasser oder, in selteneren Fällen, auch in Dampf oder in heißes Öl bei 130 °C.

Blanchieren ist hauptsächlich ein Vorbereitungsverfahren und weniger ein Garverfahren im eigentlichen Sinn, da nur einige wenige Rohstoffe, wie zum Beispiel Spinat, bei diesem Vorgang mit kurzer Hitzeeinwirkung bereits wirklich gar werden.

Der Begriff Blanchieren kommt ursprünglich aus dem Französischen von – blanchier = weiß machen, bleichen.

Blanchieren bedeutet einerseits das kurzzeitige Eintauchen von Zutaten in kochendes Wasser, andererseits das kurzzeitige Eintauchen von Zutaten in heißes Fett. So spricht man auch beim Vorgaren von Pommes frites in Öl von Blanchieren. Bei dieser besonderen Form des Blanchierens werden die rohen Kartoffelstäbchen zunächst durch Eintauchen in 130 °C heißes Fett vorgegart, ohne dass jedoch eine Bräunung des Gargutes erfolgt.

- **Lebensmittel werden aus folgenden Gründen blanchiert:**

– um ihre natürliche Farbe zu erhalten.
  Beispiele: Spinat, grüne Bohnen, Äpfel, Birnen
– um Bitterstoffe auszuschwemmen.
  Beispiele: Chicorée, Weißkraut, Radicchio
– um Rohstoffe geschmeidig zu machen.
  Beispiele: Weißkraut, Lattich, Wirsing, Mangold oder Lauch
– um die Haut oder Schale leichter abziehen zu können.
  Beispiele: Tomaten, Mandeln, Pfirsiche, Aprikosen
– um Trüb- und Schmutzteile zu entfernen.
  Beispiele: Knochen, Fleisch
– damit Lebensmittel verkleistern und nicht zerfallen.
  Beispiele: Würfel-, Nuss-, Pariser- oder Schlosskartoffeln
– um unerwünschte Geruchs- und Geschmacksstoffe herauszulösen. Beispiel: Knochen
– um Lebensmittel zur Konservierung (Gefrierkonservierung/Tiefkühlung, Sterilisierung, Trocknung) vorzubereiten.
  Beispiele: Gemüse, Obst

- **Tipps zum Blanchieren:**

Das Wasser kann je nach Rohstoff mit Salz oder Essig beziehungsweise Zitronensaft versetzt werden.
Das Blanchiergut sollte, damit es nicht nachgart oder sich seine Farbe (grüne Bohnen, Spinat) negativ verändert, sofort nach dem Blanchiervorgang in kaltem Wasser oder in Eiswasser abgeschreckt werden.

- **Anwendungsbeispiele:**

Fleisch:	Knochen für Brühen und Fonds, Kalbfleisch für Frikassee
Gemüse:	Weißkraut, Wirsing, Lattich, grüne Bohnen, Spinat
Obst:	Äpfel, Birnen, Pfirsich, Nektarinen, Mandeln, Walnüsse
Beilage:	Nuss-, Pariser-, Oliven-, Würfel-, Schlosskartoffeln, Pommes frites

Blanchiert wird immer ohne Deckel!

Die Arbeitsschritte beim Blanchieren

In einem Topf ausreichend Wasser zum Kochen bringen und leicht salzen. Die vorbereiteten Lebensmittel mit Hilfe eines Drahtkorbs oder mit dem Schaumlöffel in das sprudelnd kochende Wasser eintauchen. Je nach Art und Konsistenz des Lebensmittels und geplanter Weiterverwendung kürzer oder länger kochen lassen: Man rechnet zum Häuten von Tomaten etwa 10 Sekunden, das Blanchieren von Würfelkartoffeln dauert dagegen etwa 2 Minuten. Dabei bleibt der Topf immer offen, beim Blanchieren wird nie ein Deckel verwendet. Das Blanchiergut aus dem Kochwasser herausnehmen und eventuell in kaltem Wasser oder in Eiswasser abschrecken. Dies empfiehlt sich besonders dann, wenn der Garprozess abrupt unterbrochen werden soll, damit beispielsweise Gemüse seine knackige Konsistenz und eine schöne frische Farbe behält. Das Blanchiergut anschließend in einem Sieb gut abtropfen lassen und zur Weiterverarbeitung bereitlegen.

In der kalten Küche wird Grüngemüse hauptsächlich blanchiert, um das Grün (Chlorophyll) zu erhalten. Andere Gemüsearten wie Kohl, Fenchel oder Sellerie hingegen, um sie ein wenig milder im Geschmack zu machen. Zuckerschoten werden etwas länger, meist einige Minuten, blanchiert, bis sie eine knackige, bissfeste Struktur haben. So lassen sie sich ausgezeichnet in Salaten, Vorspeisen und Cocktails verarbeiten.

Trüb- und Schmutzteilchen entfernen

Will man ein möglichst klares Ergebnis, sollte eine Brühe aus Fleisch und Knochen entweder nach dem Sieden geklärt werden oder aber man blanchiert Fleisch und Knochen im Voraus und setzt sie dann mit frischem kaltem Wasser auf. Durch das Blanchieren sind bereits viele Trüb- und Schmutzstoffe entfernt, dennoch setzt sich beim weiteren Sieden geronnenes Fleischeiweiß als Schaum auf der Oberfläche ab und muss während des Garens wiederholt abgeschöpft werden.





Zuckerschoten blanchieren: Durch das Eintauchen in sprudelnd kochendes Salzwasser werden Zuckerschoten geschmeidig. Durch das anschließende Abschrecken in Eiswasser behalten sie ihre schöne grüne Farbe.





Knochen für Brühen blanchieren: Taucht man Knochen kurz in kochendes Wasser, lösen sich Trüb- und Schmutzteile (Eiweiß) und steigen als Schaum an die Oberfläche. Nach dem Abbrausen bleibt die Brühe klar.

Früchte häuten und zum Konservieren vorbereiten

Für manche feine Zubereitung oder auch zum Konservieren von Früchten wie Aprikosen oder Pfirsichen empfiehlt sich ein vorheriges Häuten. Auch die braune Innenschale von Mandeln lässt sich nach dem Blanchieren sehr viel leichter entfernen, man kann das braune Häutchen einfach mit den Fingern abziehen.





Aprikosen blanchieren: Durch das kurze Eintauchen in kochendes Wasser lassen sich Aprikosen und Pfirsiche sehr viel leichter häuten: Dafür einfach mit einem kleinen Messer die Haut von oben nach unten abziehen und die Früchte dann nach Belieben weiterverarbeiten.

Blätter geschmeidig garen

Ist Gemüse wie Wirsing, Weißkohl oder Mangold als Hülle für diverse Füllungen vorgesehen, werden die Blätter vor der eigentlichen Zubereitung blanchiert, um sie geschmeidig zu machen. So können sie beim späteren Aufrollen nicht mehr spröde auseinander brechen. Sollen Streifen von Lauch oder Schnittlauch zum Zusammenbinden – etwa von gefüllten Teigtaschen – verwendet werden, blanchiert man auch diese vorher. Sie brechen dann nicht so leicht beim Zusammenziehen.







Wirsingblätter blanchieren: Die Blätter erst in kochendes Salzwasser tauchen, dann in Eiswasser abschrecken. Will man Wirsing- oder andere Kohlblätter als Hülle für Füllungen verwenden, schneidet man zusätzlich noch die dicken Blattrippen entweder flach oder auch keilförmig heraus.

Häuten von Tomaten

Da die Haut von Tomaten als eher schwer verdaulich gilt und sich leicht an der Magenwand anlegen kann, wird sie in der gehobenen Gastronomie in der Regel entfernt. Mit ein paar vorbereitenden Handgriffen lässt sich dies leicht bewerkstelligen: Wichtig ist zunächst einmal das Herausschneiden des Stielansatzes, dann das kreuzweise Einschneiden der Unterseite. Bei sehr reifen Früchten kann eventuell auf das Einschneiden verzichtet werden; sind die Tomaten jedoch noch nicht völlig ausgereift, erleichtert dieser Kniff das Abziehen der Haut erheblich. In der Regel wird lediglich das gewürfelte oder in Spalten geschnittene Fruchtfleisch der Tomate verwendet, dann müssen vor der Weiterverarbeitung auch noch die gelbgrünen Samenkerne entfernt werden. Dafür höhlt man die halbierten Früchte am besten mit einem Esslöffel aus oder entfernt die Samen mit einem Messer.







Tomaten blanchieren: Von den Tomaten zuerst den Stielansatz kreisförmig herausschneiden und die Unterseite kreuzweise einritzen. Die Tomaten mit dem Schaumlöffel kurz in kochendes Wasser tauchen, herausnehmen und abtropfen lassen. Jetzt lässt sich die Haut problemlos abziehen.



Pochieren

Pochieren ist ein Garen in Flüssigkeit (Wasser, Fond, Brühe, Milch) bei einer Temperatur zwischen 70 °C und 98 °C oder im Wasserbad.

Pochieren ist ein schonendes Garverfahren und wird nur bei Rohstoffen mit lockerem Gefüge sowie geringen Zellulose- oder Bindegewebsschichten angewendet.

Man unterscheidet beim Pochieren nach Ansetzen in kalter oder heißer Garflüssigkeit.

• **Ansetzen in heißer Garflüssigkeit:**
Beim Einlegen in kochende Flüssigkeit kommt es zu einem Temperaturabfall infolge der niedrigen Temperatur des Gargutes. Durch Regulierung der Energiezufuhr, wird die Temperatur auf 70 °C bis 85 °C eingestellt.

Beispiele: Klößchen für Suppeneinlagen, Eier, Koch- und Brühwurst, Butterklößchen, Schwemmklößchen, Schnee-Eier, Eisbein, gepökeltes, geräuchertes Schweinefleisch, Forelle blau, Tranchen von Lachs oder Steinbutt.

Arbeitsablauf: Die Garflüssigkeit wird zum Kochen gebracht und das Pochiergut eingelegt. Die Energiezufuhr wird dann gedrosselt und bei einer Temperatur von etwa 80° C gehalten.

• **Ansetzen in kalter Garflüssigkeit:**
Beim Ansetzen in kalter Flüssigkeit steigt die Temperatur allmählich und wird dann konstant bei einer Temperatur von etwa 80 °C gehalten.

Beispiele: Fischfilets, ganze Fische, ausgebrochene Krustentiere, Geflügelbrüste oder auch Farcen.

Arbeitsablauf: In ein geeignetes Kochgeschirr (Sauteuse oder Sautoir) legt man das gewürzte Pochiergut ein, füllt mit so viel Flüssigkeit auf, dass das Lebensmittel bedeckt ist, deckt es mit Pergamentpapier ab und bringt die Garflüssigkeit langsam auf etwa 80 °C.

• **Pochieren im Wasserbad:**
Beim Pochieren im Wasserbad kommt das Pochiergut mit der Flüssigkeit nicht direkt in Berührung.

Beispiele: Eierstich, Galantinen, Terrinen, Ei im Näpfchen, Puddings, Cremes, Gemüseflans.

Arbeitsablauf: Das Pochiergut wird in geeignete Formen oder Förmchen wie Timbalen, Dariolformen, Pudding-Formen, Cocotten, Kastenformen oder Wurstdärme gefüllt und diese in ein Wasserbad gestellt beziehungsweise gelegt.

Die Wassertemperatur beträgt dabei etwa 80 °C. Das Wasserbad wird entweder auf dem Herd bei dieser Temperatur gehalten oder in den auf 150 °C vorgeheizten Backofen geschoben.

Steinbutt pochieren

1 Baby-Steinbutt von 1,5 kg
Für die Court-Bouillon:
120 g Karotten, geputzt
100 g Lauch, geputzt
80 g Stangensellerie, geputzt
80 g rote Zwiebel, geschält
3 l Wasser, 50 g Salz
1 Lorbeerblatt, 1 Stangenselleriehez
15 weiße Pfefferkörner, angedrückt

Zunächst die Court-Bouillon herstellen: Karotten, Lauch und Stangensellerie in Scheiben, die Zwiebel in Ringe schneiden und das Gemüse in einen entsprechend großen Fischkessel oder Bräter legen. Wasser zugießen, salzen, Lorbeerblatt und Sellerieherz einlegen und alles 30 Minuten köcheln lassen. Zuletzt die Pfefferkörner zufügen. Den Fisch mit der hellen Seite nach unten einlegen und pochieren, wie in Step 1 unten beschrieben. Nach 4 bis 5 Minuten eine Garprobe machen: Lässt sich eine Gräte leicht aus dem Rücken ziehen, ist der Fisch gar. Die Steinbuttfilets auslösen, wie im 2. Step gezeigt.



1 Steinbutt pochieren: Die Court-Bouillon mit dem Fisch bis zum Siedepunkt erhitzen, aufwallen lassen, dann die Hitze sofort reduzieren.



2 Den fertigen Baby-Steinbutt aus der Form nehmen, entlang der Mittelgräte die Haut aufschneiden und die Fischfilets auslösen.

Gemüseflan

Flans in Förmchen – hier ein Beispiel mit Karotten – werden im Ofen in einem Wasserbad pochiert.

800 g Karottenpüree
(aus 1 kg rohen Karotten)
3 Eigelbe und 6 Eier, 100 ml Sahne
1 Prise Salz, weißer Pfeffer
Außerdem:
10 Timbalförmchen
Butter für die Förmchen

Karottenpüree mit Eigelben, Eiern sowie der Sahne verrühren und die Mischung salzen und pfeffern. Förmchen mit Butter ausstreichen und die Karottenmasse bis knapp unter den Rand einfüllen. Die Förmchen mehrmals leicht auf der Arbeitsplatte aufschlagen, damit eventuell vorhandene Luftblasen entweichen können. Die gefüllten Förmchen in ein Wasserbad setzen – dafür ein rundes Blech 2 cm hoch mit Wasser füllen – und pochieren, wie in Step 1 unten beschrieben. Aus dem Ofen nehmen und stürzen, wie in Step 2 gezeigt.



1 Gemüseflan im Wasserbad pochieren: Flans im Wasserbad bei 180 °C im vorgeheizten Ofen auf der unteren Stufe etwa 20 Minuten garen.



2 Die Flans nach der Garprobe mit einem Holzstäbchen – es darf nichts mehr haften bleiben – aus dem Ofen nehmen und vorsichtig stürzen.

Dünsten

Dünsten ist ein Garen weitgehend im eigenen Saft – eventuell unter Zugabe von wenig Flüssigkeit wie Wasser, Fond oder Wein –, mit oder ohne Fett, etwa Butter oder Öl, in einem Geschirr mit Deckel und bei geringer Hitze.

Durch Dünsten werden wasserreiche Lebensmittel mit empfindlicher Zellstruktur ohne Bräunung zubereitet. Für Rohstoffe mit festerer Struktur sowie für große Stücke ist Dünsten ungeeignet.

- **Garflüssigkeit beim Dünsten weiterverwenden:**
Das Gargut gibt durch Hitzesprengung der Zellen Flüssigkeit ab. Dadurch werden die äußeren Formen verändert. Wasserlösliche Vitamine gehen in die Garflüssigkeit über. Deshalb sollte die Garflüssigkeit, die sich beim Dünsten bildet, grundsätzlich weiterverwendet werden.

- **Die einzelnen Arbeitsschritte – exemplarisch für das Garverfahren Dünsten:**

- geeignete Lebensmittel waschen, putzen oder schälen
- tournieren oder alles in etwa gleich große Stücke schneiden
- das Gargut in ein geeignetes Geschirr (Sauteuse oder Sautoir) zusammen mit etwas Butter oder Öl geben und auf dem Herd langsam erwärmen
- die Lebensmittel beifügen und würzen, eventuell noch etwas Flüssigkeit zugießen
- das Gargefäß mit dem Deckel oder einem Stück passend zurechtgeschnittenem gebuttertem Pergamentpapier abdecken und die Hitze reduzieren
- unter öfterem Rütteln oder Schütteln des Kochgeschirrs das Lebensmittel dünsten
- während des Garens öfter prüfen, ob genügend Flüssigkeit beziehungsweise Fett vorhanden ist, damit das Gargut nicht anbrennt. Gegebenenfalls noch etwas Flüssigkeit nachgießen.

- **Anwendungsbeispiele:**

Gemüse:	Tomaten, Zucchini, Gurken, Auberginen, Paprikaschoten, Schalotten, Zwiebeln
Pilze:	Champignons, Pfifferlinge, Steinpilze
Obst:	Kirschen, Zwetschgen, Pflaumen, Äpfel, Birnen, Pfirsiche
Fleisch:	Kalbsfilet, Rinderfilet, Geflügelbrust, Geflügelkeule
Fisch:	alle Fischfilets oder Tranchen

- **Achtung:**
Bei Fleisch oder Fisch ist zu beachten, dass die Garverfahren/Zubereitungsarten Pochieren oder Sieden besser geeignet sind. Für Fischfilets, -tranchen und viele Gemüse- oder Pilzarten ist Dünsten dagegen eine ideale Garmethode.

Heilbuttfilets dünsten

2 Filets vom Schwarzen Heilbutt von je etwa 200 g ohne Haut
40 g Butter
80 g Schalotten, fein gewürfelt
2 cl Noilly Prat, 100 ml Weißwein
Salz, weißer Pfeffer
Außerdem:
1 Stück Pergamentpapier, in Größe der Pfanne zurechtgeschnitten und gebuttert

Fischfilets waschen, trockentupfen und kühl stellen. In einer Pfanne die Butter zerlassen und die Schalottenwürfel darin hell anschwitzen. Mit Noilly Prat ablöschen und diesen auf die Hälfte reduzieren. Weißwein zugießen und die Flüssigkeit erneut um die Hälfte reduzieren. Die Fischfilets mit Salz und Pfeffer würzen und dünsten, wie in der Bildfolge rechts gezeigt. Wichtig ist dabei, ein Stück Papier oder einen Deckel aufzulegen, denn der Fisch gart beim Dünsten zugleich in der Flüssigkeit am Pfannenboden sowie in dem sich bildenden Dampf.



1 **Heilbuttfilet dünsten:** Die gewürzten Fischfilets in die Pfanne mit der Reduktion einlegen und mit dem Pergamentpapier bedecken.



2 Die Fischfilets 5 bis 6 Minuten bei mittlerer Hitze auf dem Herd oder bei 180 °C im vorgeheizten Ofen dünsten, bis sie gar sind.



3 Pergament entfernen und die Filets vorsichtig aus der Pfanne heben, damit sie nicht zerfallen. Den Garfond für die Sauce verwenden.

Gedünstet schmeckt Gemüse wie Zucchini oder die hier abgebildeten Gurken mit Wermut und Dill ganz ausgezeichnet, es laugt nicht aus und behält viel Aroma und Geschmack.



Schmoren & Glasieren

Schmoren ist ein kombiniertes Garverfahren: Erst wird das Schmorgut in heißem Fett ringsum angebraten. Das Weitergaren erfolgt unter Zugabe von wenig Flüssigkeit (Demi-glace) in einem geschlossenen Kochgeschirr (Braisière) im Ofen.

Man unterscheidet das Schmoren von Fleisch und das Schmoren von Gemüse: Braisieren oder Schmoren von Fleisch ist ein Garen von Rohstoffen mit fester Struktur. Dabei treten Gewichtsverluste des Rohstoffs bis 40 % auf. Das Gargut liegt nur bis zur Hälfte im Schmorfond. Erzielt wird eine intensive Bräunung des Gargutes sowie ein gehaltvoller, farbintensiver Fond.

• Arbeitsschritte beim Schmoren von Fleisch
- Fett in einer Braisière erhitzen und gewürztes Fleisch in der Braisière anbraten oder in einer Pfanne anbraten
- Fleisch herausnehmen und im Bratfett Mirepoix anschwitzen, Tomatenmark dazugeben und mitrösten
- Mit Wein ablöschen, diesen Vorgang mehrmals wiederholen, bis sich Glace (sirupartige Flüssigkeit) gebildet hat
- eventuell mit Mehl bestäuben, dann mit etwas braunem Fond oder Demi-glace auffüllen und aufkochen
- Fleisch wieder einlegen und mit braunem Fond auffüllen, bis das Fleisch zur Hälfte seiner Höhe in Fond oder Sauce liegt
- Braisière schließen und in den Ofen schieben. Das Fleisch in gewissen Zeitabständen umdrehen
- nach 3/4 der Garzeit Gewürze beifügen
- zur Fertigstellung das Fleisch aus der Sauce nehmen und diese vor dem Servieren passieren.

• Anwendungsbeispiele:

Fleisch:	Schmorbraten, Rouladen, Ragout
Wild:	Rehkeule, Rehschulter, Frischlingsschulter
Geflügel:	Putenkeule, Hähnchenkeule, Hähnchenbrust, Gans, Ente

Glasiert wird Gemüse und helles Fleisch. Das Glasieren von Gemüse ist ein Garen im eigenen Saft unter Zugabe von etwas Butter und Zucker in einem Kochgeschirr mit Deckel bei geringer Hitze.

• Glasieren von Gemüse:
Kurz vor Erreichen des gewünschten Garpunktes nimmt man den Deckel vom Topf, lässt die Garflüssigkeit sirupartig einkochen und schwenkt das Gemüse in der entstandenen Glasur (Glace). In Ausnahmefällen, etwa bei Maronen, muss etwas Flüssigkeit zugegeben werden.

• Anwendungsbeispiele:
Zuckerhaltiges Gemüse wie Karotten; Rübchen; Schalotten; Perlzwiebeln; Maronen

• Glasieren von hellem/weißem Fleisch
Den gleichen Arbeitsvorgang wie beim Schmoren, aber mit weißem Fleisch und nur etwa bis 1/5 der Fleischhöhe mit Fond aufgefüllt, bezeichnet man als Glasieren. Der hohe Gelatinegehalt im hellen Fleisch ist für die Glasur beziehungsweise den Glanz ausschlaggebend.

• Anwendungsbeispiele:

Helles Fleisch:	Kalbskeule, Kalbschulter, Schweineschulter

Geschmorte Rinderroulade

750 g Rinderoberschale
Salz, Pfeffer, 400 g Kalbsfarce
400 g Einlegegemüse, blanchiert
60 ml Sonnenblumenöl
500 g Mirepoix, 200 ml Rotwein
1 1/2 l brauner Fond
Thymian, Rosmarin
1 Lorbeerblatt

Oberschale zu einer Platte von 30 x 25 cm schneiden (Schmetterlingsverfahren) und plattieren. Salzen, pfeffern, das Fleisch mit der Farce bestreichen und das blanchierte Gemüse auflegen. Das Fleisch aufrollen und zu einer Roulade binden. 30 ml Öl erhitzen und die Roulade darin anbraten, wie im ersten Bild unten zu sehen, dann herausnehmen. In einem Topf das restliche Öl erhitzen, Mirepoix darin anschwitzen und weiterarbeiten, wie gezeigt.

Glasierte Schalotten

400 g Schalotten
30 g Butter
1 1/2 EL Zucker
1 Prise Salz

Schalotten schälen. In einer Sauteuse oder in einem Topf die Butter zerlassen. Schalotten, Zucker und Salz zugeben, wie im ersten Step unten gezeigt. Die Sauteuse oder den Topf abdecken, wie im zweiten Step zu sehen, und die Hitze reduzieren. Die Schalotten etwa 15 Minuten unter gelegentlichem Rütteln des Kochgeschirrs im eigenen Saft dünsten. Kurz bevor sie gar sind, den Deckel abnehmen und die Garflüssigkeit sirupartig einkochen. Die Schalotten in der sich bildenden Flüssigkeit (Glace/Glasur) schwenken oder umrühren und dabei glasieren, wie im dritten Bild zu sehen.



Roulade schmoren: Mirepoix mit etwas Rotwein ablöschen, diesen Vorgang mehrmals wiederholen. Fond angießen, Fleisch und Gewürze einlegen. Deckel auflegen und die Roulade fertig schmoren.



Schalotten glasieren: Die Schalotten kurz in Butter mit Zucker und Salz anschwitzen. Den Deckel auflegen, die Hitze reduzieren und die Schalotten dünsten. Zum Schluss die Flüssigkeit ohne Deckel sirupartig einkochen.

Frittieren

Frittieren ist ein Garen unter Bräunung in heißem, das Gargut vollständig umgebendem Fett bei konstanter oder steigender Temperatur zwischen 140 °C und 180 °C.

Frittieren hat den Zweck, das Gargut durch kurzzeitige, intensive Hitzeeinwirkung rundum zu garen. Das Lebensmittel erhält eine rösche Kruste, eine intensive, gleichmäßige Bräunung und bleibt innen saftig. Diese Unterschiede in der Konsistenz erhöhen den Genusswert.

Zu frittierende Lebensmittel sind roh oder bereits durch eine andere geeignete Zubereitungsart vorgegart. Häufig ist das Gargut beim Frittieren von einer schützenden Hülle umgeben:

• Verschiedene Hüllen beim Frittieren:
Je nach gewünschtem Ergebnis werden Lebensmittel beim Frittieren entweder
- nur mehliert
- durch einen Backteig, Bierteig oder Weinteig gezogen
- durch Mehl und Ei gezogen
- paniert (mit Mehl, Ei und Semmelbröseln oder Mehl, Ei und Weißbrotkrume (mie de pain)

• Anwendungsbeispiele:

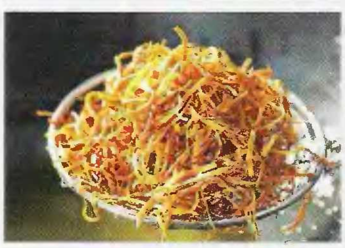
Fleisch:	Fleischspieße, Fleischkrusteln, Geflügelkrusteln, Geflügelbrust
Fisch:	Fischfilets, ganze, kleine Fische wie etwa Sardellen oder Ährenfischchen
Gemüse:	Auberginen, Zucchini, Blumenkohl,
Pilze:	Champignons
Kartoffeln:	Kartoffelstäbe, Stroh- und Streichholzkartoffeln, Kartoffelstäbchen, Waffelkartoffeln, Chipskartoffeln, Kartoffelkissen
Süßspeisen:	Auflaufkrapfen, Spritzkuchen. Krapfen, Apfelküchle, Aprikosen-, Bananen-, Pflaumen- oder Kirschenbeignets

Frittierte Karotten-Julienne

300 g Karotten
1/2 l Öl zum Frittieren
Salz

Die Karotten schälen, in 5 cm lange, feine Streifen (Julienne) schneiden und mit Küchenpapier sehr gut trockentupfen. In einem Wok, einem hochwandigen Topf oder in der Fritteuse das Öl auf 170 °C erhitzen und die Karotten-Julienne darin portionsweise kurz frittieren. Mit dem Schaumlöffel herausnehmen und die Karotten-Julienne auf Küchenpapier abtropfen lassen, leicht salzen. Das »Karottenstroh« eignet sich ausgezeichnet für Garnituren. Auch andere Gemüsearten wie etwa Lauch oder Zucchini können auf diese Weise frittiert werden. Voraussetzung ist dabei jedoch immer, dass das Frittiergut wirklich trocken ist.





Karotten-Julienne frittieren: Die Karottenstreifen müssen sehr trocken sein, da das Fett beim Frittieren sonst gefährlich spritzt. Karotten-Julienne portionsweise im heißen Öl frittieren, herausnehmen und entfetten.




Ährenfischchen frittieren: Die gewürzten Fischchen in Mehl wenden, in ein Sieb füllen und das überschüssige Mehl abschütteln. Die Ährenfischchen im auf 180 °C erhitzten Öl portionsweise frittieren, mit dem Schaumlöffel herausheben und entfetten.

Frittierte Ährenfischchen

300 g Ährenfischchen
Salz, Pfeffer
Mehl zum Wenden
1/2 l Öl zum Frittieren

Die Ährenfischchen waschen und sehr gut trockentupfen. Die Fischchen mit Salz und Pfeffer würzen und in Mehl wenden. In ein Sieb füllen und das überschüssige Mehl abschütteln, wie im ersten Bild oben gezeigt. In einem Wok, einem hochwandigen Topf oder in der Fritteuse das Öl erhitzen und die Ährenfischchen portionsweise darin goldbraun frittieren, wie im zweiten Bild zu sehen. Mit dem Schaumlöffel herausnehmen und die Fischchen auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Sautieren/Kurzbraten

Unter Sautieren versteht man das Braten kleiner Stücke in der Pfanne, in der Sauteuse, im Sautoir, im Wok oder auf der Bratplatte.
Unter dem Begriff Sautieren versteht man auch das Anschwenken von Gemüse in aufschäumender Butter (bereits blanchiertes oder gegartes Gemüse), aber auch das kurze Anbraten von Kleinfleischstücken (Geschnetzeltem).
Sautierte Gerichte bezeichnet man als Minutengerichte, Pfannengerichte oder Kurzbratgerichte.

Man unterscheidet ein Sautieren von Lebensmitteln ohne Sauce und mit Sauce:

- **Arbeitsschritte beim Sautieren ohne Sauce:**
  - Lebensmittel vorbereiten
  - Pfanne erhitzen, Fett/Öl dazugeben und erhitzen
  - Gargut würzen, eventuell mehlieren und ins heiße Fett legen
  - Hitzezufuhr je nach Dicke des Bratstücks etwas drosseln
  - nach der Hälfte der Bratzeit Gargut (Fleisch) wenden und fertig braten
  - Fett abschütten, Butter dazugeben und aufschäumen
  - abschmecken und anrichten

Anwendungsbeispiele:

Fleisch:	Medaillons, Filetscheiben, Filetsteaks, Entrecôte, Tournedos, Porterhouse-Steaks, T-Bone-Steaks, Kalbs- und Schweinekoteletts, Hacksteaks, Chops, Würstchen
Innereien:	Bries, Leber, Nieren
Geflügel:	Geflügelbrust, Putensteaks
Fisch:	Filets und Tranchen von Lachs, Seezunge, Steinbutt, Forelle
Gemüse:	Scheiben von Zucchini oder Auberginen,
Pilze:	Champignons, Steinpilze, Austernpilze
Kartoffeln:	Bratkartoffeln, Lyoner Kartoffeln, Schlosskartoffeln, Pariser-, Nuss-, Würfelkartoffeln, Rösti

- **Arbeitsschritte beim Sautieren mit Sauce:**
  - Lebensmittel vorbereiten (schnetzeln)
  - Pfanne erhitzen, Fett/Öl dazugeben und erhitzen
  - Gargut würzen, eventuell mehlieren und in das Fett geben
  - Gargut unter Schwenken der Pfanne allseitig kurz bräunen
  - das Gargut (Fleisch) aus der Pfanne nehmen, warm stellen
  - Fett abgießen, in die Pfanne etwas Butter geben, eventuell ein paar Zwiebelwürfelchen mitschwitzen, mit Wein oder Fond ablöschen und mit Fleisch-Glace und Jus oder Demiglace auffüllen und durchkochen
  - das Gargut (Fleisch) wieder zugeben und durchschwenken
  - abschmecken und anrichten

Anwendungsbeispiele:

Fleisch:	Filetgulasch, Filetspitzen Stroganoff
Innereien:	geschnetzelte Leber
Geflügel:	geschnetzeltes Geflügel

- **Garstufen für kurz gebratenes Fleisch (siehe Fotos rechts):**

Französisch:	Englisch:	Deutsch:
bleu	rare	stark blutig
saignant	medium rare	blutig
à point	medium	rosa/halb/mittel
bien cuit	well done	durch

Kurzbraten im Wok

Das Pfannenrühren im Wok ist eine besondere Art des Kurzbratens: Das Gargut wird in gleich große Stücke geschnitten und in wenig stark erhitztem Öl – oft Soja- oder Erdnussöl – unter ununausgesetztem Rühren gebraten. Dabei verschließen sich die Poren des Garguts rasch, die Lebensmittel bleiben saftig. Die sehr kurze Garzeit hat darüber hinaus den Vorteil, dass Vitamine und Mineralstoffe weit gehend erhalten bleiben. Bereits fertige Zutaten können am Rand des Woks – hier ist die Hitze deutlich geringer als am Boden – einige Zeit warm gehalten werden. Während der traditionelle Wok in Asien dünnwandig ist und einen gewölbten Boden hat, gibt es mittlerweile auch Ausführungen in Edelstahl mit Sandwichboden oder spezielle extra starke Gasflammen für den Wok. Letztere sind für dieses Garverfahren optimal, denn das Vitamin schonende Stir-frying oder Pfannenrühren funktioniert nur dann wie gewünscht, wenn die Hitze am Boden des Woks auch tatsächlich sehr groß ist.

Kurzbraten in der Pfanne

Braten oder Kurzbraten ist ein Garen ohne Wasser, die Wärme wird direkt, durch heißes Fett oder Strahlung auf das Gargut übertragen. Beim Kurzbraten verwendet man wasserfreie Fette, die nicht spritzen und sich ausreichend hoch erhitzen lassen. Durch die starke Wärmeeinwirkung gerinnt das Eiweiß in den Randschichten; dies verhindert ein Austreten von Flüssigkeit; das Gargut bleibt saftig. Nach und nach dringt die Wärme ins Innere vor. Weil sie jedoch nur einseitig wirkt, muss das Gargut gewendet werden. Die Bratzeit darf insgesamt nicht zu lang sein, sonst tritt Saft aus dem Innern aus, das Gargut wird trocken. Gewürzt wird vor dem Anbraten.

Gebratene Lachstranchen

2 Lachstranchen à 200 g
Salz, Zitronenpfeffer
20 ml Pflanzenöl, 30 g Butter

Lachstranchen mit Salz und Pfeffer würzen. Das Öl in der Pfanne erhitzen und den Lachs braten, wie unten beschrieben.



Garnelen im Wok braten: Wok erhitzen, 30 bis 45 ml Öl zufügen und erhitzen. Die bis auf das letzte Segment geschälten und vom Darm befreiten Garnelen unter Rühren 2 bis 3 Minuten braten. Herausnehmen.



Lachstranchen braten: Lachs einlegen, auf der einen Seite 2 bis 3 Minuten braten, wenden, dann auf der anderen Seite fertig braten. Kurz vor Ende der Bratzeit Öl abgießen, die Butter zufügen und aufschäumen lassen.

Poelieren oder Hellbraundünsten

Poelieren ist ein Garverfahren, das zwischen Dünsten und Braten liegt. Poeliert wird in einem geschlossenen Geschirr im Ofen, ähnlich wie beim Schmoren. Erst am Schluss der Garphase wird der Deckel abgenommen. Die Farbgebung soll nur leicht hellbraun und nicht intensiv sein.

Diese Übergangsphase von Braten zu Schmoren wird meist durch wiederholtes Zugießen von Flüssigkeit (Wasser, Fond, Wein) verlängert. Dieses Garverfahren wird vor allem bei zartem Fleisch oder auch bei Geflügelteilen angewandt. Erzielt wird durch die erneute Flüssigkeitszugabe und das wiederholte Loskochen der Röststoffe eine intensivere Farbgebung sowie eine geschmackliche Aufwertung des Garguts. Poelieren ist eine relativ schonende Art der Zubereitung. Poelierte Lebensmittel sind im Allgemeinen gut verdaulich. Empfehlenswert ist, den in Topf oder Pfanne verbliebenen Fond zur Herstellung von geschmackvollen Saucen zu verwenden, zumal so ausgelöste Inhaltstoffe verwertet werden.

Schweinefilet im Ganzen in der Pfanne braten

350 g Schweinefilet, pariert
Salz, Pfeffer
15 ml Öl, 30 g Butter
1 angedrückte Knoblauchzehe
1 kleiner Rosmarinzweig

Schweinefilet mit Salz und Pfeffer würzen. Pfanne erhitzen, Öl und Butter zufügen, erhitzen und das Fleisch einlegen. Knoblauch und Rosmarin zufügen und das Filet braten, wie unten beschrieben.

Kalbsrückensteaks in der Pfanne braten

3 Kalbsrückensteaks von je 120 g
Salz, Pfeffer, Mehl
15 ml Öl
30 Butter

Die Kalbsrückensteaks mit Salz und Pfeffer würzen, in Mehl wenden. Die Pfanne erhitzen, Öl und Butter zufügen, erhitzen und die mehlierten Kalbsrückensteaks darin erst anbraten und dann fertig braten, wie unten beschrieben.

Sautieren

Sautieren ist eine besondere Art des Kurzbratens. Das zerkleinerte Gargut, zum Beispiel Geschnetzeltes, wird in einer Pfanne mit hohem Rand (Sauteuse) bei starker Hitze gebraten. Dabei jeweils nur so viel Gargut gleichzeitig braten, wie auf dem Pfannenboden Platz hat. Gewendet wird das Gargut bei diesem Garverfahren durch Schwenken der Pfanne.

Garstufen und -zeiten für kurz gebratene Filetsteaks

Ein Filetstück von 200 g wird beim Kurzbraten meist 1 Minute scharf von beiden Seiten angebraten, dann bei reduzierter Hitze fertig gegart. Durch Daumendruck lässt sich die Garstufe ermitteln. Sehr blutig fühlt sich das Steak noch sehr weich an (Garzeit pro Seite: 2 Minuten), ein blutig gebratenes Filet ist weich (2 1/2 Minuten pro Seite), medium gebraten ist es in der Mitte noch elastisch (3 1/2 Minuten pro Seite) und fast durchgebraten gibt ein Filetsteak auf Druck nur noch ganz leicht nach (4 bis 6 Minuten pro Seite).



Rare, bleu, stark blutig:
Die Kerntemperatur beträgt 45 bis 47 °C.



Medium rare, saignant, blutig:
Die Kerntemperatur beträgt 50 bis 52 °C.



Medium, à point, halb/mittel durch:
Die Kerntemperatur beträgt 60 °C.



Well done, bien cuit, ganz durch:
Die Kerntemperatur beträgt 70 bis 85 °C.





Schweinefilet im Ganzen braten:
Schweinefilet kurz von beiden Seiten anbraten, dann die Hitze reduzieren und das Fleisch unter ständigem Wenden etwa 15 Minuten bräunen, dabei wiederholt mit Bratfett beschöpfen.





Kalbsrückensteaks braten:
Die Kalbsrückensteaks in der heißen Öl-Butter-Mischung von beiden Seiten 1 Minute anbraten, die Hitze reduzieren und die Steaks in 1 1/2 bis 2 Minuten auf jeder Seite fertig braten.



Filetsteaks oder Tournedos braten: Ein gutes Ergebnis erzielt man beim Braten von Filetsteaks in einer Mischung aus Öl und Butter. Die Butter verleiht dem Fleisch einen feinen Geschmack, das Öl verhindert ein Verbrennen der Butter. Dabei das Fleisch wiederholt mit der Bratbutter beschöpfen.

Braten im Ofen

Braten im Ofen ist ein Garen mit oder ohne Fett in trockener, heißer Luft unter öfterem Begießen (Arrosieren) mit dem Bratfett.

Unter Braten im Ofen versteht man hauptsächlich das Garen von großen Stücken. Zum Braten benötigt man eine hohe Anfangstemperatur (etwa 220 °C), damit sich die Poren schließen und der Fleischsaft nicht austreten kann. Während des Bratvorgangs fällt die Temperatur bis auf 130 °C.

Rösten im Ofen erfolgt bei starker Hitze, zum Gratinieren benötigt man starke Oberhitze (250–300°C).

Magere Bratstücke werden vor der Zubereitung oft mit Speck gespickt (lardiert) oder mit Speck umwickelt (bardiert).
Die Gardauer richtet sich nach Art und Größe des Bratgutes.

- **Was wird wie lange gebraten:**

Weißes Fleisch:	wird meist durchgebraten
Geflügel:	wird meist durchgebraten
Dunkles Schlachtfleisch:	wird meist rosa (à point) gebraten
Wild:	wird meist rosa (à point) gebraten

- **Anwendungsbeispiele:**

Rindfleisch:	Roastbeef, Hochrippe, Rinderfilet im Ganzen, Hüfte
Lamm:	Lammkeule, Lammsattel, Baron de mouton
Kalbfleisch:	Kalbsrücken, Kalbssattel, Kalbskeule
Schwein:	Schweinerücken, Schweinekeule, Schweineschulter, Schweinehals
Wild:	Rehrücken, Rehkeule, Hirschkeule, Hirschrücken, Hasenrücken
Geflügel:	Stubenküken, Hähnchen, Poularde, Truthahn, Perlhuhn, Ente, Gans

- **Tipps zum Braten:**
Vor dem Tranchieren muss jeder Braten unbedingt kurz ruhen (etwa 10 Minuten). Das Fleisch muss sich entspannen und der Saft im Innern des Fleischstücks sich gleichmäßig verteilen.

- **Einige Kerntemperatur-Richtwerte:**

Garzustand	Kerntemperatur
Rindfleisch	
saignant – medium rare – blutig:	50 °C
à point – medium – rosa/halb/mittel:	52 °C bis 58 °C
bien cuit – well done – durch:	75 °C bis 85 °C
Kalbfleisch	
durch:	über 77 °C
Schweinefleisch	
durch:	75 °C bis 80 °C
gepökelt:	68 °
Geflügel	
durch:	82 °C bis 90 °C

Beim Braten von großen Fleischstücken im Ofen wird das Stück in der Regel zunächst auf dem Herd in heißem Öl ringsum angebraten. Erst dann kommt es in den Ofen, wo es bei nicht zu hoher Temperatur je nach Größe unterschiedlich lange weitergegart wird.
Eine zweite Möglichkeit des Bratens im Ofen ist die so genannte Niedrigtemperatur-Methode: In diesem Fall wird das Fleisch vorher angebraten, in den Ofen geschoben und dann bei einer Temperatur von 80 °C entsprechend lange gegart. Je nach Stück kann das mehrere Stunden dauern, größere Braten gart man nach dieser Methode am besten über Nacht, auch wegen der günstigeren Nachtstromtarife. Am nächsten Morgen ist der Braten dann gar. Der Vorteil: Beim Braten mit Niedrigtemperatur bleibt das Gargut grundsätzlich schön saftig und trocknet nicht aus.



1 **Rinderfilet im Ganzen braten:** Das Fleisch zunächst auf dem Herd von der einen Seite 1 bis 2 Minuten scharf anbraten.



2 Das Rinderfilet wenden und von der anderen Seite ebenfalls scharf anbraten. Es soll ringsum gebräunt sein.



3 Das Rinderfilet bei 170 °C im vorgeheizten Ofen in 20 bis 25 Minuten fertig braten, dabei wiederholt mit dem Bratfond beschöpfen.

Rinderfilet, im Ganzen gebraten

900 g Rinderfilet am Stück
Salz, Pfeffer
45 ml Sonnenblumenöl

Rinderfilet parieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einem Bräter erhitzen und das Filet auf dem Herd ringsum scharf anbraten, wie in den ersten beiden Steps unten gezeigt. Vom Herd nehmen und das Filet bei 170 °C im vorgeheizten Ofen fertig braten, wie im letzten Bild unten gezeigt. Herausnehmen, das Filet in Folie wickeln und erkalten lassen.

Brathähnchen

1 Hähnchen von etwa 1,1 kg, küchenfertig
Salz, Pfeffer
Paprikapulver edelsüß
2 Stängel Petersilie
1 Zweig Thymian
40 g Butter, zerlassen

Hähnchen innen und außen sorgfältig waschen, abtropfen lassen und mit Küchenpapier trockentupfen. Das Hähnchen innen und außen mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Die Kräuter in den Bauch legen und das Hähnchen mit Küchengarn bridieren. Das Hähnchen in einen Bräter auf einen Gitterrost setzen und die Oberfläche mit flüssiger Butter bestreichen. Bräter einschieben und das Hähnchen bei 200 °C im vorgeheizten Ofen 40 bis 50 Minuten garen, dabei gelegentlich mit Butter beträufeln. Nach dem Ende



Brathähnchen aus dem Ofen. Beim Tranchieren erst Flügel und Keulen abtrennen, dann die Brust mit einem Messer in Scheiben abschneiden.

Nach der Garzeit das Brathähnchen aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und tranchieren.

Kalbsbraten

[illegible] kg Kalbfleisch, etwa Kalbsnuss
Salz, Pfeffer, 80 g Lauch
[illegible] g Karotten, 60 g Zwiebel
[illegible] g Petersilienwurzel
[illegible] g Knollensellerie
[illegible] ml Sonnenblumenöl
2 Salbeiblätter, 400 ml Kalbsfond

Fleisch parieren, salzen und pfeffern. Gemüse putzen und in kleine Stücke schneiden. Auf dem Herd das Öl in einem Bräter erhitzen und das Fleisch ringsum anbraten. Salbeiblätter und Röstgemüse mitbraten. Vom Herd nehmen und den Kalbsbraten bei [illegible] °C im vorgeheizten Ofen 1 bis [illegible] Stunden braten, dabei wiederholt mit erwärmtem Kalbsfond und dem Bratfond beträufeln. Herausnehmen, das Fleisch in Folie wickeln und erkalten lassen.

Kalbsbraten mit Kräuterkruste

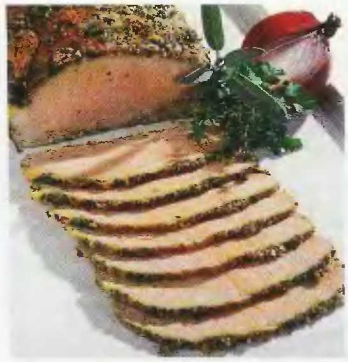
[illegible] kg Kalbsrücken, pariert
Salz, Pfeffer
[illegible] EL fein gehackte Kräuter
(Salbei, Thymian)
1 EL fein gehackte Petersilie
120 g Zwiebeln, fein gehackt
30 ml Sonnenblumenöl

Den parierten Kalbsrücken mit Salz und Pfeffer würzen. Die gehackten Kräuter in einer Schüssel mit den Zwiebelwürfeln vermengen und den Kalbsrücken damit ringsum einreiben. In eine Form legen und das Fleisch zugedeckt 1 Stunde ruhen lassen.



Kalbsbraten aus dem Ofen. Von einer schönen Kruste überzogen, saftig und zart soll er sein. Deshalb vor dem Anschneiden immer kurz ruhen lassen.

In einem Bräter auf dem Herd das Öl erhitzen und den Kalbsrücken darin von allen Seiten kurz anbraten. Vom Herd nehmen und den Kalbsrücken zunächst bei 200 °C im vorgeheizten Ofen 5 Minuten braten. Dann die Hitze auf 170 °C reduzieren und den Kalbsrücken in weiteren 30 Minuten fertig braten, dabei ab und zu mit dem entstandenen Bratfond beträufeln. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen, es sollte eine Kerntemperatur von 62 °C haben, in Alufolie wickeln und erkalten lassen. Den entstandenen Bratsatz im Bräter loskochen, passieren und nach Belieben anderweitig verwenden.



Kalbsbraten mit Kräuterkruste. Nach dem Aufschneiden in dünne Scheiben sollte die Kalbslende im Kern noch zartrosa sein.

Gewürztes Roastbeef

1 kg Roastbeef, 60 ml Olivenöl
Salz, Pfeffer
2 bis 3 EL Rôtisseur-Senf
1 bis 2 EL fein gehackte Kräuter
(Thymian und Petersilie)

Das Roastbeef auf der Unterseite sorgfältig parieren und das aufliegende Fett entfernen. Das Fleisch mit Öl einreiben, salzen, pfeffern und 1 Stunde kühl durchziehen lassen. Senf und Kräuter in einer Schüssel verrühren und die Oberfläche des Fleisches damit gleichmäßig bestreichen. Das Roastbeef auf einem Bratrost bei 240 °C auf der mittleren Schiene in den vorgeheizten Ofen schieben und eine Fettpfanne darunter anbringen. Nach 15 Minuten Bratzeit die Hitze auf 180 °C reduzieren und das Roastbeef in 10 bis 15 Minuten rosa braten. Herausnehmen, das Roastbeef in Alufolie wickeln und erkalten lasssen.



Gewürztes Roastbeef aus dem Ofen. Mit der Kruste aus grobem Senf und gehackten Kräutern schmeckt Roastbeef einmal anders.

Gebratener Rehrücken

1,2 kg Rehrücken mit Knochen
Salz, grober Pfeffer
3 EL gehackte Kräuter
(Petersilie, Rosmarin, Thymian)
30 bis 45 ml Sonnenblumenöl

Salz, Pfeffer und Kräuter miteinander vermischen, den parierten Rehrücken damit einreiben und zugedeckt etwa 30 Minuten durchziehen lassen.

Den Rücken mit Öl bepinseln, auf ein Blech legen und bei 210 °C im vorgeheizten Ofen 5 Minuten braten. Die Hitze auf 170 °C reduzieren und den Rehrücken weitere 15 bis 20 Minuten braten (Kerntemperatur: 60 °C). Herausnehmen, in Folie wickeln und erkalten lassen.

Zarter Rehrücken, am Knochen gebraten. Die rosa gebratenen Rückenfilets vom Knochen lösen und leicht schräg in Scheiben schneiden.



Grillen

Grillen ist ein Garen durch Hitzeeinwirkung mit Strahlungs- oder Kontaktwärme bei Temperaturen zwischen 200 °C und 300 °C.

Beim Grillen gibt es eine Vielzahl von Möglichkeiten: klassisch über der Holzkohlenglut, elektrisch, mit Gas, über offenem Feuer oder auch auf dem Herd oder im Ofen. Beim Grillen auf dem Rost, der Grillplatte oder dem Zweiplattengrill entsteht das typische Grillmuster/Gittermuster. Das Grillgut erhält durch das Grillen eine knusprige, aromatische Kruste.

• Eine Übersicht über die verschiedenen Grillmöglichkeiten und jeweils typische Anwendungsbeispiele:

– auf dem Rost: (Holzkohle oder gasbeheizt)	Spießchen, Schaschlik, Würstchen
– auf der Bratplatte: (elektrisch oder gasbeheizt)	Filetsteaks, Entrecôte, Geflügelbrust
– auf der Grillplatte: (elektrisch oder gasbeheizt)	Schweinerücken, Schweinenacken, Lendenspitzen am Spieß, Forelle, Seezunge, Aal
– am Drehspieß: (über Holzkohle)	ganzer Ochse, ganzes Lamm, ganzes Ferkel, ganzes Geflügel
– im Infrarotgrill:	Hähnchenkeulen, Schweine- und Kalbshaxen
– auf dem Kontaktgrill:	kleinere Stücke wie Steaks und Medaillons

• Arbeitsschritte beim Grillen:
Das Grillgut (meist Fleisch, Würstchen oder Fisch) wird mariniert, gewürzt und mit Öl bepinselt.

Das Grillgut wird auf den Grill (Rost oder Platte) gelegt und unter öfterem Wenden und Bepinseln mit Öl/Grillöl, damit es nicht austrocknet, auf den richtigen Garpunkt gebracht.

• Tipps für das Grillen:
Beim Grillen mit Holzkohle ist darauf zu achten, dass das Fett nicht in die Holzkohle tropft, da sich Krebs erregende Stoffe (Nitrosamine) bilden. Man legt eine Grillschale aus Alu oder auch ein Stück Alufolie auf den Rost.

Die Grilltemperatur richtet sich nach der Dicke des Grillgutes. Helles Fleisch wird in der Regel durchgegrillt. Beim Grillen von dunklem Fleisch (Rind, Lamm) unterscheidet man 4 Garstufen. Die Garstufe lässt sich durch die Druckprobe bestimmen.

• Garstufen beim Grillen von Fleisch:

Deutsch:	Englisch:	Französisch:
stark blutig	rare	bleu

Das Fleisch ist schwammig, der Fleischsaft ist dunkelrot.

blutig	medium rare	saignant

Das Fleisch federt stark, der Fleischsaft ist rötlich.

halb/mittel/rosa	medium	à point

Das Fleisch federt leicht, der Fleischsaft ist rosa.

durch/gut durch	well done	bien cuit

Das Fleisch ist fest, der Fleischsaft ist klar und hell.

Gegrilltes Gemüse

250 g Auberginen, Salz
250 g Zucchini
je 1 rote, gelbe und grüne Paprika
grober Pfeffer, etwas Olivenöl
Für die Marinade:
Saft von 1/2 Zitrone
Salz, Pfeffer, 80 ml Olivenöl
2 Knoblauchzehen, gehackt
40 g Frühlingszwiebeln, in Ringen
2 EL gehackte Petersilie

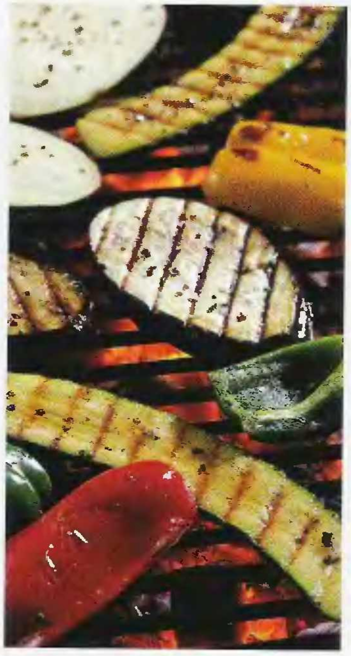
Die Auberginen in etwa 5 mm dicke Scheiben schneiden, salzen und 30 Minuten stehen lassen. Inwischen Zucchini in etwa 4 mm dicke Scheiben schneiden. Paprikafruchtfleisch in Viertel oder Achtel schneiden. Holzkohlengrill anheizen. Das Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen, mit Öl bepinseln, auf den leicht geölten Rost legen und unter Wenden grillen, dabei eventuell nochmal mit etwas Öl bepinseln. Aus den angegebenen Zutaten eine Marinade rühren und das abgekühlte gegrillte Gemüse damit beträufeln.

Gegrilltes Schweinefilet

Zartes Fleisch wie Schweinefilet kann man auf der Grillplatte in Form von Medaillons oder auch am Stück grillen. Zum Ölen der Grillplatte verwendet man am besten das vom Hersteller angegebene Spezialöl.

350 g Schweinefilet am Stück
250 g Schweinefilet, pariert und in Medaillons à 50 g geschnitten
Salz, Pfeffer, Olivenöl
Salbeiblätter, 1 Rosmarinzweig
Außerdem:
Grillöl

Filet am Stück und Medaillons salzen, pfeffern und leicht mit Öl bepinseln. Grillplatte vorheizen und dünn mit Grillöl einstreichen. Die Medaillons und das Filet am Stück mit Salbei und Rosmarin auf die Grillplatte legen. Medaillons von jeder Seite 3 bis 4, das ganze Stück 8 bis 10 Minuten grillen. Abkühlen lassen und nach Belieben weiterverarbeiten.



Gemüse grillen: Zucchini, Auberginen und Paprika in Scheiben oder Streifen schneiden, würzen und vor dem Grillen dünn mit Öl bepinseln.



Filet und Medaillons grillen: Zum fettarmen Grillen auf der Platte die erhitzte Fläche dünn mit Grillöl bestreichen und das gewürzte Fleisch auflegen.

Backen im Ofen

Backen ist in der Regel eine Zubereitung durch Heißluft (ohne Fett und ohne Flüssigkeit) mit gleichzeitiger Bräunung bei Temperaturen zwischen 150 °C und 250 °C.

Gebacken wird im Ofen oder im Konvektomat (Umluftofen) auf Blechen oder in Formen; je nach Backgut bei steigender oder fallender Hitze während des Backprozesses.

Durch das Backen werden Teige und Massen in Gebäck oder Brot umgewandelt. Sie werden dadurch verdaulich, wohlschmeckend und haltbar. Im Ofen gebacken werden auch bereits vorgegarte Lebensmittel, dann spricht man von Aufläufen. Überbacken ist eine besondere Art der Fertigstellung eines Gerichts nach dem eigentlichen Garen. Bei einigen Backvorgängen ist Feuchtigkeit in Form von Dampf erwünscht. Diese wird dann entweder direkt am Gerät geregelt oder man stellt eine Tasse Wasser mit in den Ofen.

- **Backzeit und Backtemperatur hängen ab von:**
  - Größe und Form des Gebäckstücks
  - dem Anteil der Zutaten
  - der Beschaffenheit und dem Lockerungsgrad des Backgutes

- **Grundregel:**
Große Gebäckstücke erfordern eine niedrige Temperatur und eine längere Backzeit; kleine Gebäckstücke erfordern eine etwas höhere Temperatur, bleiben dafür aber nicht so lange im Backofen.

- **Anwendungsbeispiele:**

Fleisch:	Schinken in Brotteig, Kasseler in Blätterteig, Filet Wellington, Lammrücken im Strudelteig, Roastbeef in der Salzkruste
Krustenpasteten:	Hauspastete, Wildpastete, Geflügelpastete
Aufläufe:	Nudelauflauf, Reisauflauf, Brotauflauf, Grießauflauf
Kartoffeln:	Ofenkartoffeln (pommes au four) Gratin dauphinois
Teige:	Brot, Semmeln, Toastbrot, Kuchen, Teegebäck, Biskuitmassen, Brandteiggebäck, Hefegebäcke, Savarin, Sandmassen, Blätterteigstücke, Hippen, Baiser

Brandteig

Für kleine Windbeutel zum Füllen und für Garnituren wird Brandteig in der kalten Küche benötigt. Unter den Teigen stellt er einen Sonderfall dar, da Brandteig zweimal gegart wird. Zuerst wird er auf dem Herd »abgebrannt« und mit Eiern zu einer geschmeidigen Masse verarbeitet, dann werden mit Hilfe eines Spritzbeutels Rosetten oder andere Formen aufgespritzt oder der Teig wird mit einer Palette aufgestrichen und gebacken.

1/4 l Wasser, 100 g Butter
1 Messerspitze Salz (2 g)
250 g Mehl
4 bis 5 Eier

Wasser, Butter und Salz in eine Kasserolle füllen, alles unter ständigem Rühren einmal aufkochen lassen und weiterarbeiten, wie im ersten Step in der Bildfolge rechts gezeigt. Die Masse weiter erhitzen und dabei ständig in Bewegung halten – das Mehl sorgt nun für die Bindung. Den Teig »abbrennen« und weiterarbeiten, wie in Step 2 und 3 gezeigt. Dann nacheinander die restlichen Eier einarbeiten. Dabei darauf achten, dass jedes Ei gut untergerührt ist, bevor das nächste folgt. Der Teig hat dann die richtige Konsistenz, wenn er glatt und glänzend vom Kochlöffel fällt. Den Brandteig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle Nr. 7 füllen, Rosetten aufspritzen – Achtung, die Windbeutel gehen beim Backen stark auf – und backen, wie in Step 4 und 5 beschrieben. Brandteiggebäcke gehen umso höher auf, je mehr Dampf beim Backen beteiligt ist. Um ihn zu erzeugen, gießt man entweder eine Tasse Wasser in den Ofen, sobald das Blech eingeschoben ist oder man stellt eine Tasse Wasser mit in den Backofen. Brandteig kann auch schwimmend in Fett ausgebacken werden.



1 **Brandteig herstellen:** Das gesiebte Mehl auf einmal in die kochende Flüssigkeit schütten und dabei ununterbrochen weiterrühren.



2 So lange rühren, bis sich die Masse als Kloß vom Topf löst (»abbrennt«) und eine weiße Haut den Topfboden überzieht.



3 Die Masse in eine Schüssel umfüllen, etwas abkühlen lassen und 1 Ei unterrühren, bis es sich völlig mit der Masse verbunden hat.



4 Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech in ausreichendem Abstand Rosetten aufspritzen und bei 220 °C im vorgeheizten Ofen backen.



5 Die Windbeutel 15 bis 20 Minuten backen, aus dem Ofen nehmen, auskühlen lassen, dann quer halbieren und füllen.



1 Pasteten-Mürbeteig zubereiten: Das Ei – es sollte dieselbe Temperatur wie die Butter haben – zugeben. Butter, Ei und Wasser mischen.



2 Nach und nach mit einem Teigschaber das Mehl vom Rand unterarbeiten, dabei möglichst rasch arbeiten und alles gut vermischen.



3 Den Teig mit den Händen möglichst schnell zusammenkneten, je schneller dies geschieht, desto geschmeidiger wird er.



4 Ist der Teig rissig, etwas Wasser einarbeiten. Den Teig zur Kugel formen, in Folie wickeln und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.



5 Den Pasteten-Mürbeteig zu einer gleichmäßigen, in der Regel 3 bis 4 mm dicken Platte ausrollen

Pasteten-Mürbeteig

Im Gegensatz zu dem aus der süßen Bäckerei bekannten Mürbeteig wird der Pasteten-Mürbeteig natürlich nicht gezuckert. Eine Vielzahl von Krustenpasteten werden mit ihm zubereitet, wobei die Bestandteile je nach Verwendungszweck variieren können: Ein hoher Fettanteil in Kombination mit wenig Flüssigkeit ergibt einen sehr mürben, wenig geschmeidigen Teig, der recht schwer zu verarbeiten ist, da er beim Ausrollen leicht bricht. Bei einem höheren Wasseranteil wird der Teig geschmeidiger und kann besser verarbeitet werden. Ein aus den unter angegebenen Zutatenmengen hergestellter Teig liefert erfahrungsgemäß gute Ergebnisse. Es empfiehlt sich jedoch, nicht alles Mehl und sämtliches Wasser auf einmal zu verarbeiten.
Je nach dem wie trocken oder frisch das verwendete Mehl ist, kann die benötigte Wassermenge leicht schwanken. Gerät der Teig zu fest, sollte man noch etwas Wasser zugeben, ist er zu geschmeidig, wird noch etwas Mehl eingearbeitet. Während der Teig zum Auslegen einer Form so geschmeidig sein muss, dass er nicht reißt, bietet sich für Garnituren wie Blätter oder Rosetten ein festerer Teig an, der seine Form gut behält.

600 g möglichst frisches Mehl
300 g weiche Butter
12 g Salz
120 bis 180 ml Wasser
1 Ei (Raumtemperatur)

Für den Pasteten-Mürbeteig das Mehl auf eine Arbeitsplatte sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Die weiche Butter in große Würfel schneiden und in die Mulde füllen. Das Salz darauf verteilen, das Wasser nach und nach auf die Butter gießen und weiter-



1 Torteletts blindbacken mit Linsen: Die Tortelettförmchen mit Teig auskleiden und den Rand mit dem Daumen leicht festdrücken.



2 Überstehende Teigränder mit einem scharfen Messer gerade abschneiden und den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen.



3 Förmchen mit hitzebeständiger Klarsichfolie oder Pergamentpapier auslegen und bis zum Rand mit Linsen auffüllen.



4 Die Torteletts mitsamt den Linsen bei 180 °C im vorgeheizten Ofen 10 bis 12 Minuten »blindbacken«. Herausnehmen und die Linsen entfernen.



Torteletts blindbacken ohne Linsen: Torteletts bleiben beim Blindbacken auch gut in Form, wenn ma einfach

Schön gleichmäßig zur Platte ausrollen lässt sich ein Teig zwischen zwei gleich starken Holzstäben, die links und rechts an der langen Seite angelegt werden.

Pastetenteig mit Schmalz

Statt der Butter kann alternativ auch Schweineschmalz verwendet werden. Teige mit Schmalz sind ebenfalls gut zu verarbeiten und werden sehr knusprig.

500 g Mehl
200 g Schweineschmalz
10 g Salz
100 bis 200 ml Wasser

Die Zubereitung ist dieselbe wie links bei der Variante mit Butter.

Geriebener Teig

Für den geriebenen Teig werden dieselben Zutaten wie für den Pasteten-Mürbeteig verwendet, lediglich die Zubereitung ist anders, allerdings mit recht ähnlichem Ergebnis. Das gesiebte Mehl und die Butter in kleinen Stücken sorgfältig mit den Händen zerbröseln, so dass eine krümelige Masse entsteht. In diese eine Mulde drücken, erst Salz und Wasser, dann das Ei zufügen. Die Flüssigkeit zunächst unter einen Teil der Mehl-Fett-Mischung arbeiten, dann den Teig von außen nach innen mit den Händen zusammenwirken. In Folie gewickelt 1 Stunde kühl ruhen lassen.

Salziger Mürbeteig für Torteletts

600 g Mehl, 300 g Butter
12 g Salz
120 bis 180 ml Wasser, 1 Ei

Aus den Zutaten einen Mürbeteig herstellen, wie ganz links gezeigt. Teig ausrollen, Tortelettförmchen damit auskleiden und blindbacken,



1 **Hefeteig herstellen:** Lauwarme Milch zu der zerbröckelten Hefe in die Mehlmulde gießen, verrühren und die Hefe in der Milch auflösen.



2 Die Butter-Ei-Mischung zum Vorteig gießen, alles mit einem Holzlöffel verrühren und den Teig etwas aufschlagen.



3 Sämtliche Zutaten mit dem Löffel locker vermischen, dann den Teig am besten von Hand oder auch mit einem Löffel weiterschlagen.



4 Den Hefeteig so lange von Hand weiterschlagen, bis er schön glatt und trocken ist und nicht mehr am Schüsselrand kleben bleibt.



5 Den fertigen Hefeteig mit einem Teigschaber in Stücke teilen und auf der bemehlten Arbeitsfläche nach Rezeptangabe weiterverarbeiten.

Hefeteig

500 g Mehl
30 g Hefe
1/4 l lauwarme Milch
50 g Butter
2 Eier, 5 g Salz

Das Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe hineinbröckeln und einen Vorteig herstellen, wie im ersten Step der Bildfolge links gezeigt. Eine dünne Schicht Mehl über den Vorteig stäuben und diesen an einem warmen zugfreien Ort etwa 15 Minuten gehen lassen, bis die Oberfläche deutliche Risse hat. In der Zwischenzeit die Butter in einer Kasserolle zerlassen und vom Herd stellen. Die Eier zugeben und gut mit der Butter verrühren. Das Salz unterrühren, die Mischung lauwarm abkühlen lassen und weiterverfahren, wie in Step 2 bis 4 gezeigt. Sollte der Teig zu weich sein, noch etwas Mehl einarbeiten. Den Hefeteig zu einer Kugel formen, in eine Schüssel legen, mit Mehl bestäuben, mit einem Tuch bedecken und an einem warmen, zugfreien Ort erneut 15 bis 20 Minuten gehen lassen. Den Teig in Stücke teilen, wie in Step 5 beschrieben und nach Belieben weiterverarbeiten.

Brioches (für 24 Stück)

500 g Mehl Type 405
20 g frische Hefe
75 ml lauwarme Milch
6 Eier
10 g Salz
20 g Zucker
250 g weiche Butter
Außerdem:
24 Briocheförmchen von 7 cm Ø
1 Eigelb, mit etwas Milch verquirlt

Das Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe hineinbröckeln und mit der lauwarmen Milch auflösen. Den Vorteig mit Mehl bestäuben und erst die Eier, dann Salz und Zucker zufügen. Die Zutaten von innen nach außen vermischen, dabei nach und nach das Mehl vom Außenrand einarbeiten. Alles gut vermengen, mit den Händen kräftig durcharbeiten und dabei den Teig mit beiden Händen schlagen. Dafür den Teig immer wieder hochheben und auf die Arbeitsfläche zurückfallen lassen, damit reichlich Luft unter den Teig kommt. Die weiche Butter unterkneten, bis der Teig seidig, locker und elastisch ist. Den Brioche-Teig im Kühlschrank 2 Stunden gehen lassen, kurz durchkneten und erneut – am besten über Nacht – im Kühlschrank gehen lassen. Am nächsten Tag den Teig durchkneten, in Stücke zu je 35 g teilen und diese zu Brioches formen, wie in der Bildfolge links gezeigt.



1 **Brioches formen:** Die Teigstücke in der Hand rund schleifen und mit einem Löffelstiel teilen – zwei Drittel : ein Drittel –, aber nicht trennen.



2 Teig mit der dickeren Seite nach unten in die leicht gefetteten Förmchen setzen und zwischen Köpfchen und Rand etwas eindrücken.



3 Den Teig in den Förmchen 90 Minuten gehen lassen und mit Eigelb bestreichen.



4 Förmchen auf ein Blech setzen, bei 220 °C im vorgeheizten Ofen in etwa 12 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.



Pökeln & Räuchern

Das Pökeln ist eine Art der Konservierung. Beim Pökeln, das heißt der Behandlung von Fleisch mit einer Mischung aus Salz und Pökelstoffen, in der Hauptsache Nitrit in einem Anteil von 0,4 bis 0,5 Prozent, wird Fleisch haltbar gemacht, zudem verändern sich Aroma und Farbe.

Das Salz verringert die Tätigkeit der Bakterien und der Eiweiß abbauenden Enzyme. Nitrit verbindet sich mit dem roten Muskelfarbstoff und macht ihn unempfindlich gegen Wärme und Sauerstoff. Diesen Prozess nennt man Umröten. Gepökeltes, das heißt mit Nitritpökelsalz (NPS) behandeltes Fleisch bleibt beim Erhitzen rot.
Pökelware eignet sich nicht zum Grillen, da bei hohen Temperaturen krebserregende Nitrosamine entstehen. Prinzipiell unterscheidet man zwei Arten der Pökelung:

- **Trockenpökeln:**
Fleisch wird mit Nitritpökelsalz eingerieben und aufeinander geschichtet. Das Pökelsalz dringt in das Fleisch ein, zugleich tritt Fleischsaft aus. Nach einiger Zeit, teilweise erst nach Wochen, ist der Pökelvorgang beendet. Anschließend wird das Fleisch häufig noch geräuchert.
Das Verfahren der Trockenpökelung hat einen deutlichen Gewichtsverlust (Wasser) und eine längere Haltbarkeit zur Folge.
- **Anwendungsbeispiele:**
Rohschinken wie San Daniele, Parmaschinken (nur getrocknet) oder Kernrauchschinken (zusätzlich geräuchert).

- **Nasspökeln:**
Beim Nasspökeln wird Nitritpökelsalz in Wasser gelöst, es entsteht die Lake. Nasspökelung kann auf zweierlei Art erfolgen:
  - Fleisch wird in die Lake eingelegt, diese dringt dann nach und nach von außen nach innen vor. Der Gewichtsverlust ist geringer und die Haltbarkeit kürzer.
  - Beim Spritzverfahren wird die Lake entweder in das Muskelfleisch (schnelle Verteilung der Pökellake, kürzere Pökelzeit) oder in die Adern (beste Verteilung der Lake, jedoch nur bei ganzen Stücken möglich) injiziert. Beim Spritzverfahren erfolgt eine Gewichtszunahme, die Haltbarkeit ist jedoch nur kurz.
- **Anwendungsbeispiele:**
Kasseler = gepökeltes Kotelett, Schweinenacken

Räuchern diente früher der Konservierung. Heute ist seine Aufgabe in erster Linie die Geschmacksverbesserung.

Der beim Verglimmen von Hartholzspänen oder Räuchermehl entstehende Rauch trocknet die Oberfläche und nimmt Bakterien die lebensnotwendige Feuchtigkeit. Zudem enthält er konservierende Stoffe, verleiht dem zuvor oft gepökelten Räuchergut ein würziges Aroma und eine goldgelbe Farbe. Man unterscheidet drei Arten:

- **Kalträuchern:**
Räuchern bei einer Temperatur von 12 bis 22 °C. Dauer bis zu mehreren Wochen. Lange Haltbarkeit der Räucherware.

- **Warmräuchern:**
Räuchern bei einer Temperatur von 25 bis 40 °C. Dauer bis zu mehreren Tagen. Kürzere Haltbarkeit der Räucherware.

- **Heißräuchern:**
Räuchern bei einer Temperatur von 50 bis 80 °C. Dauer bis zu mehreren Stunden. Kurze Haltbarkeit der Räucherware.

Welches der verschiedenen Räucherverfahren jeweils eingesetzt beziehungsweise bei welcher Temperatur geräuchert wird, richtet sich nach dem Verwendungszweck und der Rohware.
Generell gilt: je niedriger die Temperatur beim Räuchern, desto länger ist das Räuchergut anschließend haltbar. Liegt die Temperatur beim Räuchern sehr hoch, etwa zwischen 80 und 90 °C, verkürzt sich die Garzeit entsprechend.
Es handelt sich dann bereits um einen Garvorgang und man spricht in diesem Zusammenhang auch von Heißrauchgaren.

Häufig wird die Rohware, wie zum Beispiel Schinken oder auch Fisch, vor dem Räuchern noch trocken oder nass gepökelt.

Fisch räuchern

Kaltgeräucherter Fisch ist relativ lange haltbar, weil er zuvor eine Zeit lang in Lake gelegt wird. Und schon durch das Salz wird der Fisch haltbar gemacht. Zudem nimmt das Fischfleisch aus dem Rauch Stoffe mit bakterizider Wirkung auf. Neben der Verlängerung der Haltbarkeit schätzt man jedoch bei Fisch vor allem den typischen



Heißräuchern im Räucherofen: Die Fische – in diesem Fall Renken – einölen, mit Salz, Pfeffer und Kräutern würzen, nach Belieben noch ein Stück Butter in die Bauchhöhle füllen. Die Fische mit der Bauchseite nach oben in das Gitter einsetzen und nach Herstellerangaben räuchern.



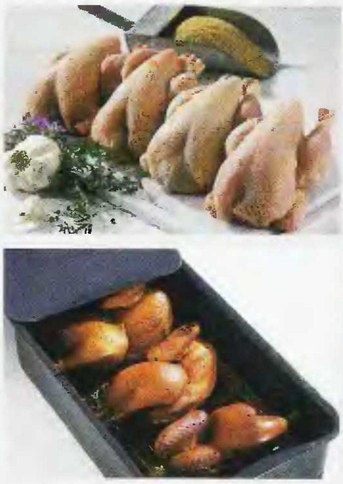
Goldbraun kommen die Aale aus dem Rauch. Sie werden an Stangen befestigt, in den Räucherschrank gehängt und bei 15 bis 20 °C geräuchert.



Kaltgeräucherte Ostseeheringe frisch aus dem Rauch. Für das Aroma ist die jeweilige Zusammenstellung des Räuchermehls verantwortlich.



Hähnchenbrüste im Wok räuchern: Räuchermehl einfüllen, Gitter einstellen, Alufolie und Hähnchenbrüste auflegen und die Hitzequelle einschalten.



Stubenküken heißräuchern: Stubenküken würzen und nebeneinander auf den Rost legen. Gerät verschließen und die Hitzequelle einschalten.



Geräuchertes Stubenküken, lauwarm serviert – angerichtet mit einem kleinen Salat und einer erfrischenden Joghurt-Kräuter-Sauce. Das Fleisch des Stubenkükens bleibt beim Warmräuchern zart und saftig.

Rauchgeschmack sowie die goldgelbe Farbe. Kaltgeräucherter Fisch hält sich mindestens 14 Tage. Bevorzugte Fische für diese Art der Räucherung sind etwa Lachs, Aal, Heilbutt, Butterfisch, Dornhai oder auch Makrele. Während die Fische beim Kalträuchern zwischen einem und sechs Tagen im Rauch hängen, reduziert sich die Zeit im Räucherofen beim Heißräuchern auf wenige Stunden. Doch auch beim Warm- oder Heißräuchern werden die Fische zuvor oft einige Stunden oder über Nacht in eine milde Salzlake gelegt. Im Gegensatz zum Kalträuchern setzt aber die Gare erst durch die Einwirkung einer Temperatur ab etwa 60 °C ein. Ihr appetitliches Aroma erhalten die Fische gegen Ende des Räucherprozesses, in der so genannten Dampfphase. Die Luftzufuhr wird gedrosselt und das bis dahin glimmende Räuchermaterial mit feuchten Spänen zugedeckt, wobei ein dichter feuchter Rauch entsteht. Die Heißräucherung kann bis zu 4 Stunden dauern, sie ist abhängig von der Größe der Stücke. Haltbar sind heißgeräucherte Produkte etwa zwischen 4 und 8 Tagen. Während kaltgerauchte Ware in der Regel fertig eingekauft wird, eignet sich das Heißräuchern als Verfahren für die eigene Küche. Es verleiht Fisch aber auch Fleisch oder Geflügel einen angenehmen Geschmack und eine schöne Farbe.

Geräucherte Hähnchenbrust

2 Hähnchenbrüste ohne Haut und Knochen à 200 g
Salz, Pfeffer
Außerdem:
Räuchermehl aus Buchenholz
10 Pimentkörner
10 Pfefferkörner
1 Sternanis, 1 Rosmarinzweig
Alufolie

Die Hähnchenbrüste kalt waschen, mit Küchenpapier trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Räuchermehl etwa 2 cm hoch in einen Wok einfüllen. Die Piment- und Pfefferkörner darauf verteilen und die Sternaniskapsel sowie den Rosmarinzweig auf das Räuchermehl legen. Ein rundes Gitter in den Wok einsetzen – es sollte etwa 2 cm über dem Räuchermehl sein – und mit einem entsprechend zurechtgeschnittenen Stück Alufolie belegen. Die Folie etwas andrücken, festhalten und mit einer Fleischgabel mehrmals vorsichtig einstechen. Die gewürzten Hähnchenbrüste einlegen, den Deckel auflegen und die Hitzequelle einschalten. Die Hähnchenbrüste 15 bis 20 Minuten räuchern, herausnehmen, abkühlen lassen und nach Belieben weiterverarbeiten.

Geräuchertes Stubenküken mit Joghurt-Kräuter-Sauce

2 Stubenküken à 350 bis 400 g, küchenfertig
Salz, Pfeffer
Für die Joghurt-Kräuter-Sauce:
150 g Joghurt, 3,5 %
1 EL fein geschnittene Kräuter (Petersilie, Thymian)
40 g Frühlingszwiebeln, in Ringen
30 g rote Paprikawürfelchen
Salz, Pfeffer
Außerdem:
Räuchermehl aus Buchenholz
1 Rosmarinzweig
1 Thymianzweig
Blattsalate der Saison
1 Tomate, in Achteln
10 g weiße Zwiebelringe
60 ml Salatsauce

Die Stubenküken kalt waschen, mit Küchenpapier trockentupfen, längs halbieren und innen wie außen mit Salz und Pfeffer würzen. In den Topf des Räuchergerätes die vom Hersteller vorgeschriebene Menge Räuchermehl einfüllen und die Kräuterzweige auflegen. Die halbierten Stubenküken auf den Rost legen und das Gerät mit dem Deckel verschließen. Die Hitzequelle einschalten oder anzünden und die Hitze nach Herstellervorschrift regulieren. Durch die Hitze verkohlt das Räuchermehl, und in dem sich entwickelnden Dampf garen die Stubenküken und erhalten dabei gleichzeitig ihre schöne goldbraune Farbe sowie das typische Raucharoma. Die Stubenküken etwa 30 Minuten räuchern, dann herausnehmen und lauwarm abkühlen lassen. Für die Sauce den Joghurt mit den Kräutern verrühren. Frühlingszwiebeln und Paprikawürfelchen unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Keulen ablösen und die Stubenkükenhälften jeweils mit etwas Sauce anrichten. Salatblätter, Tomatenachtel und Zwiebelringe daneben arrangieren und mit etwas Salatsauce beträufeln.



Der Pacojet verarbeitet frische und tiefgekühlte Nahrungsmittel ohne Auftauen. Der Vorteil: Mengen können portionsweise entnommen werden.



Schneiden

Das richtige Werkzeug ist in der Profi-Küche das A und O. Am wichtigsten sind gut geschärfte Messer, aber auch Pacojet, Kutter oder Mixer sind in der modernen Küche unentbehrlich.



Verschiedene Messer und Einsätze für den Pacojet. Je nach verwendeter Scheibe wird das Produkt mehr oder weniger fein zerkleinert.



1 **Ein scharfes Gemüsemesser** ist zum feinen Würfeln von Zwiebeln unentbehrlich. Die geschälte halbierte Zwiebel erst senkrecht in Scheiben …



Mit dem Gemüsemesser schälen lassen sich verschiedene Obst- und Gemüsearten. Die Schale wird dabei ringsum gleichmäßig abgeschält.



Wetzstahl zum Schärfen von Messern. Damit Messer lange scharf bleiben, müssen sie permanent am Wetzstahl abgezogen werden.



Stabiler Mixer zum Herstellen von Pürees fein-musiger Konsistenz. Durch die mechanische Feinstzerkleinerung entsteht die gewünschte Sämigkeit.



2 … dann horizontal in Scheiben schneiden. Wichtig dabei: die Fingerkuppen leicht nach hinten krümmen, um sie nicht zu verletzen.



Mit dem Sparschäler schält man nicht nur Kartoffeln, sondern auch Gemüse wie Zucchini oder Paprikaschoten gleichmäßig dünn.



Messer schärfen mit Rapid Steel von Dick. Auch durch diese Behandlung wird die Schneide wieder geglättet und das Messer bleibt scharf.



3 Dann die Zwiebel von der Seite her in dünne Scheiben schneiden, auf diese Weise erhält man gleichmäßig feine Würfel.



Schutz vor Verletzungen bieten Handschuh und Schurz aus Metallgewebe. So kann man sich beim Ausbeinen oder Austernöffnen nicht schneiden.



Messer schleifen mit einem Schleifgerät. Das ist dann erforderlich, wenn durch Abziehen nicht mehr die erforderliche Schärfe zu erreichen ist.

Je nach Einsatzgebiet benötigt ein Koch verschiedene Spezialmesser, die sich vor allem in der Größe, der Form sowie in der Beschaffenheit der Klinge unterscheiden. Beim Kauf gilt zu beachten: Ein Messer sollte gut in der Hand liegen und einen guten Griff bieten. Die Klinge muss federnd und zugleich hart sein, dann ist sie belastbar und bleibt länger scharf. Ein rauer Griff mit Fingerschutz hilft, Unfälle zu vermeiden.

Wichtig: die richtige Pflege von Messern

Das beste Messer nützt nichts, wenn es unsachgemäß angewandt oder nicht regelmäßig gepflegt, das heißt nachgeschärft wird. Regelmäßiges Nachschärfen ist ein absolutes Muss! Ähnlich wie bei einem Sägeblatt gibt es auch an der Messerschneide feinste Zähnchen, die ausbrechen können. Wird die Schneide nicht durch regelmäßiges Schärfen immer wieder geglättet und aufgerichtet, das heißt, »auf Schnitt« gehalten, kann ein Messer schnell stumpf werden.

Beim Schärfen sollte der Winkel zwischen Wetzstahl und Schneide zwischen 20 und 30 Grad betragen, je nach Stärke des Messers. Beim Filiermesser kann er etwas flacher sein als beim Küchenmesser. Wichtig ist auch, die Messerschneide vom Anfang der Klinge bis zur Spitze gleichmäßig abzuziehen und beide Messerseiten abwechselnd zu bearbeiten, sonst entsteht ein Grat an der Schneide. Messer sollten zudem geschützt aufbewahrt werden, damit die Schneiden nicht aneinander stoßen.



Messer und Zubehör (von links nach rechts): **Wetzstahl** zum Schärfen von Messern. Daneben die **Fleischgabel,** gefolgt vom **Buntschneidemesser,** mit dem man Rote Bete, Sellerie, Möhren, Gurken oder Kürbis in Scheiben mit geriefften Flächen schneidet. Es folgt das **Tourniermesser** zum gleichmäßigen Formen von Obst- und Gemüsestücken durch glatte Schnitte. Unentbehrlich sind **Gemüsemesser** in verschiedenen Größen. **Ausbeinmesser** benötigt man zum Abziehen von Häuten, Zerlegen von Fleisch sowie zum Ausbeinen. **Tranchiermesser** und **Fleischmesser** dienen zum Portionieren von Fleisch. **Küchenmesser** benötigt man zum Schneiden von Fleisch, Fisch oder Gemüse. Mit dem **Lachsmesser** trennt man feine Scheiben von einer Räucherlachsseite ab, und mit dem **Kuhlen-** oder **Spezialmesser** lassen sich zarte Terrinen, Galantinen oder Pasteten gut portionieren. Verschieden geformte **Paletten** (oben) dienen zum Auf- und Glattstreichen von Füllungen und Farcen. Den **Spachtel** braucht man zum Abkratzen von Platten und Blechen.



Hilfsmittel für die kalte Küche (vorne von links nach rechts): **Gemüsehobel** zum Abhobeln feiner Späne oder dünner Scheiben. **Apfelausstecher** in unterschiedlichen Größen zum Ausstechen der Apfelmitte (Blüte, Kerngehäuse und Stiel). **Zesteur** oder **Zestenreißer** zum Ablösen feinster Schalenstreifen von Zitrusfrüchten. **Oval-** und **Kugelausstecher** in unterschiedlichen Größen zum Ausstechen von Kartoffel-, Gemüse- oder Fruchtbällchen und -perlen. Hintere Reihe von links nach rechts: **Kanneliermesser** zum Schneiden von dicken Streifen von Zitrusschalen, **Grapefruitschäler, Butterformer** zum Formen von Butterlocken fürs Büfett, **Spargelschäler,** verschiedene **Sparschäler** und ganz rechts ein **Eisportionierer.**



Schneidebretter aus Kunststoff bieten eine gute Unterlage zum Schneiden. Ideal zum Tranchieren größerer Fleischstücke ist ein **Schneidbrett mit Saftrinne,** darauf **Spieße aus Metall und Holz. Küchengarn** benötigt man zum Fixieren, etwa für Galantinen. Daneben **Spicknadeln** zum Einziehen feiner Speckstreifen in Fleischstücke. Die **Dressier-** oder **Briediernadel** dient zur Formgebung von rohem Geflügel durch Zusammenbinden (Bridieren). Mit **Flaschenputzern** lassen sich Gefäße mit engem Hals reinigen. Verschieden geformte **Teigschaber** dienen zum Entnehmen und Verstreichen von Massen, Teigen, Füllungen und Farcen. Ein **Plattiereisen** wird zum Plattieren von rohem Fleisch benötigt, dieses bleibt dadurch beim Garen saftiger. **Geflügelschere** zum Zerlegen von Geflügel. Mit der **Flossenschere** (oben) entfernt man Flossen und Köpfe von Plattfischen. **Grätenzangen** zum Entfernen sichtbarer Gräten. **Austernmesser** und **Schutzhandschuh** braucht man zum Öffnen von Austern.



Entgegen dem Uhrzeigersinn: Links unten **Metallförmchen** in verschiedenen Größen für Terrinen und Mousselines. Rechts daneben **Ausstechringe gezackt** (unten) und **glatt** (darüber). Rechts im Vordergrund: **Ausstecher** in Fischform für Garnituren. **Silikonbackformen** benötigt man zum Backen von Massen. **Metallringe** in verschiedenen Höhen und Durchmessern werden zum Anrichten von Reis- oder Gemüseringen auf Teller oder Platte benötigt. Im Hintergrund (Mitte) **Kunststoff-Flaschen** zum Befüllen mit Glasuren oder Fruchtmark zum Aufbringen von Garnituren wie Linien und Punkte. Links daneben: **Spritzbeutel** mit **Loch-** und **Sterntüllen** in unterschiedlichen Größen zum Füllen oder Aufbringen von Verzierungen.



Im Garautomat oder Kombidämpfer können im gleichen Garraum wechselnde Garbedingungen hergestellt werden. Zudem lassen sich die Betriebsarten auch zeitlich regulieren. So kann man beispielsweise zwischen feuchten und trockenen Garverfahren wechseln, zwei Umluftgeschwindigkeiten als Wärmeüberträger wählen oder das Gargut bei großer Hitze angaren und anschließend bei reduzierter Temperatur weitergaren.

Die in der Küche verwendeten Kochgeschirre und Behältnisse sollten aus mehreren Gründen qualitativ hochwertig sein: Sie dürfen die Speisen nicht negativ beeinflussen, müssen leicht zu reinigen sowie hygienisch einwandfrei sein und zudem den Belastungen des Küchenalltags standhalten.

Verschiedene Materialien

Kochgeschirr aus rostfreiem und säurefestem Edelstahl ist heute viel im Einsatz. Es handelt sich dabei um Stahl mit Zusätzen anderer Metalle. Mittels einer speziellen Behandlung werden alle Unebenheiten auf der Oberfläche des Geschirrs entfernt, so dass sich keine Speisereste festsetzen können. Die Reinigung wird dadurch erheblich erleichtert.

Kochtöpfe und Pfannen aus Edelstahl sind vielseitig verwendbar. Sie haben eine gute Wärmeübertragung und häufig auch Sandwichböden, die die Wärme gut speichern.

Emaillegeschirr besteht aus einem Stahlkern, der mit einer Emailleschicht überzogen ist und so vor Rost geschützt ist. Kochgeschirr aus Emaille hat eine gute Wärmeleitfähigkeit und lässt sich leicht reinigen. Ein Nachteil ist jedoch, dass die glasharte Emaillierung sehr schlagempfindlich ist und bei raschem Temperaturwechsel springen kann. Daher dürfen überhitzte Töpfe nie mit kaltem Wasser abgekühlt werden, sondern müssen langsam auskühlen.

Töpfe und Pfannen aus Aluminium haben ein geringes Gewicht und leiten die Wärme gut. Allerdings wird



Zum Kochen, Blanchieren und Frittieren
Kochtöpfe aus Edelstahl in unterschiedlicher Größe werden zum Garen von Suppen und Fonds sowie zum Kochen und Blanchieren benötigt. Eine **Stielkasserolle** dient zum Reduzieren von Flüssigkeiten. Mit **Schöpflöffeln** oder **-kellen** lassen sich größere Mengen an Flüssigkeit entnehmen. **Schaumlöffel** werden zum Abschäumen von Fonds oder zum Herausnehmen von Frittiergut benötigt. **Bratenwender** dienen zum Wenden von Kurzgebratenem.



Zum Grillen, Braten und Gratinieren im Ofen
Elektrische Grillplatten werden heute oft zum Grillen von Fleisch, Fisch und Gemüse eingesetzt. Ein **Wender** dient zum Umdrehen des Grillguts. **Pfannen aus beschichtetem Aluguss** ermöglichen ein fettarmes Braten und sind pflegeleicht. **Feuerfeste Formen aus Keramik** mit Griffen dienen zum Garen von Speisen im Ofen und eignen sich gut zum Gratinieren von Speisen.

das Metall von Säuren und Laugen angegriffen. Speisen dürfen daher nicht oder nur begrenzt in Aluminiumgeschirr aufbewahrt werden. Da die Oberfläche stoßempfindlich ist, sollten nur weiche Materialien zum Reinigen verwendet werden.
Geschirr aus Gusseisen leitet die Wärme gut und ist recht robust. Speisen sollten allerdings nicht darin aufbewahrt werden, da diese einen Eisengeschmack annehmen können. Vor Rost schützen lassen sich Töpfe und Pfannen aus Gusseisen, wenn man sie nach dem Reinigen leicht einfettet.
Geschirr aus Aluguss besteht aus einer hochwertigen Aluminiumlegierung. Alugusstöpfe, -pfannen und -bräter haben einen dicken, plangeschliffenen Boden, der die Wärme gut leitet und speichert. Aluminium-Druckguss-Geschirr weist gute Kocheigenschaften auf und ist durch seine Antihaftversiegelung auch recht pflegeleicht.
Kochgeschirr aus Stahl hat im Prinzip dieselben Eigenschaften wie Geschirr aus Gusseisen, durch die geschliffene Oberfläche besitzt es jedoch eine feinere Struktur. Stahlgeschirr eignet sich gut zum Braten, nicht aber zum Aufbewahren von Speisen. Stahlpfannen ohne eingebrannte Speisereste werden nur ausgewischt.
Kunststoff wird in der Küche entsprechend seiner Wärmebeständigkeit in Thermoplaste (bis 80 °C erhitzbar) und Duroplaste (bis 100 °C, kurzfristig auch höher erhitzbar) unterschieden. Viele Behälter für die Vorratshaltung sowie für den Salatposten und die kalte Küche sind aus diesem Material.



Formen für Pasteten und Terrinen
Von links nach rechts: Weiß glasierte **Pastetenformen aus Steingut mit Deckel**, rechteckig und oval in verschiedenen Größen. **Dünnwandige breite Trapezform** zum Garen von Terrinen aus Edelstahl, ohne Deckel. **Dünnwandige Dachrinnenform** zum Garen von Terrinen aus Edelstahl, mit Deckel. **Dünnwandige schmale Trapezformen** aus Edelstahl für Terrinen. **Dickwandige schmale Trapezform** aus Aluminium zum gleichmäßigeren Garen von Terrinen. **Dickwandige trapezförmige, beschichtete Terrinen-Pressform aus Aluminium.**



Zum Sieben, Passieren, Ausgießen und Auskühlen
Von links nach rechts: **Feinmaschiges Trommelsieb** zum Entfernen von groben Bestandteilen aus Farcen. **Tortenunterlagen** zum Abheben von Torten im Ganzen. **Feinmaschige Siebe** oder **Saucenseiher** in verschiedenen Größen zum Passieren von Flüssigkeiten. **Stößel** zum Ausdrücken von im Sieb verbliebenen Bestandteilen, etwa von Gemüse. Spitzsieb zum Seihen von Flüssigkeiten. **Küchentuch**, darunter ein **rechteckiges Randblech** zum Ausgießen mit Gelee, beispielsweise für Geleewürfel. **Rost** zum Auflegen und Auskühlenlassen von Gargut wie Terrinen, Pasteten oder Gebäck.



Zum Rühren und Aufschlagen
Von links nach rechts: **Edelstahl-Schüsseln** verschiedener Größe, ineinander stapelbar. **Schnee-** oder **Rührbesen** in verschiedenen Größen zum Aufschlagen von Saucen und Homogenisieren von Massen. **Rührschüssel aus Edelstahl,** mit Fuß. **Rührschüssel aus Edelstahl, gerundet.** Letztere ist aufgrund des leitenden Materials und des abgerundeten Bodens zum Warm- oder Kaltschlagen, beispielsweise von Cremes, auf einem Wasserbad geeignet.



Zum Messen und Wiegen
Von links nach rechts: **Digitales Fleischthermometer** zum Messen der Kerntemperatur von Fleisch oder Terrinen. **Messbecher aus Kunststoff** und **Edelstahl** mit Skala zum Abmessen von Flüssigkeiten, Zucker oder Mehl. **Lineal** zum Abmessen von Teigen. Notwendig zum exakten Auskleiden von Pastetenformen oder für Gebäck. **Messbecher** zum Abmessen von Flüssigkeiten in Zentiliter, etwa aromatisierende Alkoholika zum Verfeinern von Farcen. **Digitale Küchenwaage** mit Tara-Funktion zum raschen Abwiegen der benötigten Zutaten.

AMUSE GUEULE & KALTE SUPPEN

Der Gruß aus der Küche verlangt vom Koch Kreativität und Einfallsreichtum.

In Frankreich seit langem gang und gäbe, sind Amuse gueule oder Amuse bouche auch hierzulande aus dem Küchenalltag guter Restaurants nicht mehr wegzudenken. Die kleinen Köstlichkeiten überbrücken die Zeit bis zum ersten Gang aufs Angenehmste, stimmen den Gast auf kommende Genüsse ein und verweisen bereits auf den Stil des Hauses – eine willkommene Gelegenheit für den Koch, neue Kreationen zu präsentieren. Ihre Zubereitung erfordert besondere Sorgfalt und Kreativität. Amuse gueule können kalt oder warm serviert werden – für die warmen Häppchen ist dann allerdings nicht mehr der Gardemanger, sondern eine andere Küchenabteilung verantwortlich. Auch in Hinsicht der zu verwendenden Lebensmittel sind sie überaus vielseitig; manche Restaurants bieten sogar ganze Amuse-bouche-Menüs an. Vor allem an warmen Tagen schätzt man erfrischende kalte Suppen oder Kaltschalen, die im Tässchen als Amuse gueule schmecken oder auch Bestandteil von kalten Büfetts sein können.













Der Gruß aus der Küche

Empfehlung des Hauses und mehr: Viele Köche schicken ihre neuesten Kreationen erst einmal im Mini-Format los und beobachten die Reaktion der Gäste. Amuse gueule also als kleine Gaumenfreuden und Experimentierfeld für Neues!

Entenbrust mit Gänseleber gefüllt

10 Scheiben Entenbrust mit Gänseleber gefüllt
20 bis 30 Frisée-Salat-Blättchen
20 Blättchen glatte Petersilie
100 ml Vinaigrette
150 g Sherry-Gelee, klein gewürfelt (→ S. 280)
Konfitüre von Kornelkirschen:
550 g Kornelkirschen, 200 g Gelierzucker (3 : 1)
1/4 TL gemahlener Zimt
1 Messerspitze gemahlener Piment, 50 ml Rotwein

Zunächst die Kornelkirschkonfitüre herstellen. Die Kirschen verlesen, gründlich waschen, gut abtropfen lassen und in einen Topf füllen. Zucker, Zimt, Piment und Rotwein zugeben. Alles zum Kochen bringen, die Hitze reduzieren und 10 Minuten leicht köcheln lassen, dabei



Das Auge isst mit: Dies gilt auch bei Amuse gueule, den kleinen Köstlichkeiten vorweg. Daher sollte man gerade auch bei ihnen großen Wert auf das Anrichten legen. Hier: eine Scheibe gefüllte Entenbrust mit Kornelkirschkonfitüre.

Amuse gueule stilgerecht servieren

Den Gruß aus der Küche elegant und überzeugend zu servieren, ist heutzutage kein Problem mehr. Während früher noch die normale Espresso-Tasse oder gar eine andere kleine Kaffeetasse als Gefäß für Süppchen herhalten musste und manch kleiner Leckerbissen auf den viel zu großen Vorspeisentellern einen recht verlorenen Eindruck machte, hat sich in Sachen Geschirr für die Gaumenfreuden im Mini-Format in den letzten Jahren viel getan.
Amuse gueule, aber auch Fingerfood oder ganze, nur aus Häppchen bestehende Menüs und sogar Büfetts erfreuen sich zunehmender Beliebtheit – das hat die Industrie erkannt und nachgezogen. Sie bietet mittlerweile eine ganze Palette von Geschirr im Kleinformat an.
Für jede kulinarische Idee gibt es das Passende: Kleine tiefe Schalen, tiefe Tellerchen mit einem breiten Rand oder auch kleine viereckige Teller, flach oder tief, sind im Angebot. Die Größe bleibt dabei immer bescheiden, schließlich sollen Amuse gueule oder Amuse bouche, wie sie auch heißen, darauf gut zur Geltung kommen. Eine ungefähre Vorstellung der Größenverhältnisse vermittelt das Wachtelei im Bild rechts, das sich – wirkungsvoll präsentiert auf dem kleinen quadratischen weißen Teller – schon fast wie ein Kunstwerk ausnimmt. Für Süppchen gibt es nicht nur die kleinen tiefen runden oder eckigen Teller, sie serviert man heute auch in extra kleinen Suppentassen (ohne Henkel!) oder in kleinen Gläsern. Letzteres kann besonders reizvoll sein, wenn die Suppe eine schöne Farbe hat.
Außerdem gibt es noch einige spezielle Formen: Lange schmale Schiffchen, beispielsweise für Oliven. Auch dreieckige Schälchen oder solche in Fischform lassen sich auf einem Büfett sehr wirkungsvoll einsetzen und sorgen für optische Auflockerung.



Öfters umrühren. Topfinhalt durch ein Sieb passieren und die Konfitüre heiß in vorbereitete Gläser füllen, diese sofort verschließen. Die angegebene Menge ergibt 1 bis 2 Gläser von 200 ml Inhalt. Amuse gueule anrichten: Dafür auf kleinen Tellern jeweils 2 bis 3 Frisée-Salat-Blättchen auslegen und 1 Scheibe mit Gänseleber gefüllte Entenbrust darauf setzen. Mit der Vinaigrette beträufeln, jeweils 1 EL Kornelkirschkonfitüre daneben setzen, alles mit Sherry-Geleewürfeln und Petersilienblättchen garnieren und servieren.

Statt der Kornelkirschkonfitüre ist auch eine Preiselbeersauce denkbar. 100 g frische Preiselbeeren verlesen, waschen und abtropfen lassen. 35 g Zucker mit 30 ml Orangensaft aufkochen, Preiselbeeren darin bei geringer Hitze 8 bis 10 Minuten köcheln. Durch ein feines Sieb passieren, 15 ml Madeira unterrühren und die Sauce mit 1/4 TL angerührter Speisestärke binden, abkühlen lassen. Nach Belieben die Preiselbeersauce in eine Papierspritztüte füllen und dekorative Tupfer oder Linien aufspritzen.

Karottensüppchen mit Aprikosen (0,7 l)

15 g Butter
50 g weiße Zwiebel, geschält und gewürfelt
150 g Karotten, geschält und gewürfelt
150 g entsteinte Aprikosen, klein gewürfelt
5 g Ingwerwurzel, geschält und gewürfelt
Salz, Pfeffer
350 ml Gemüsefond
150 ml frischer Clementinensaft
1 Prise Cayennepfeffer

In einem Topf die Butter zerlassen und die Zwiebel darin glasig schwitzen. Karotten, Aprikosen und Ingwer zufügen, salzen, pfeffern und alles zugedeckt 5 Minuten dünsten. Mit der Brühe ablöschen, alles erneut 10 Minuten köcheln lassen, dann den Clementinensaft zugießen.
Die Mischung pürieren, durch ein Sieb passieren; sollte die Konsistenz zu dickflüssig sein, noch etwas Brühe angießen. Das Süppchen mit Cayennepfeffer abschmecken, abkühlen lassen und in kleinen Tassen oder Gläsern servieren.

Feine Häppchen

Exquisite Zutaten – von Gänseleber bis Languste und Kaviar – frisch kombiniert und attraktiv präsentiert.

① Parfait von Gänsestopfleber mit Périgordtrüffel auf Spargelsalat

400 g Gänsestopfleber, in Stücken
Salz, weißer Pfeffer, 2 Eier, 1/4 l warme Milch
je 2 cl roter & weißer Portwein, auf 2 cl reduziert
Für den Spargelsalat:
10 grüne Spargelstangen, geputzt und blanchiert
1 Hand voll Frisée-Salat, geputzt
20 dünne Scheiben Périgordtrüffel (etwa 30 g)
Für das Dressing:
30 ml Aceto Balsamico Traditionale (12 Jahre alt)
15 ml Spargelsud, 45 ml Olivenöl
Salz, Pfeffer, grober Pfeffer
Außerdem:
1 Terrinenform von 750 ml Inhalt

Leber durch ein feines Sieb streichen, im Mixer mit Salz und Pfeffer pürieren. Eier einzeln einarbeiten, Milch langsam zugießen und alles zu einer homogenen Masse verarbeiten. Portweinreduktion zugießen, die Masse durch ein sehr feines Sieb passieren und in die Terrinenform füllen. Diese bis zu 2/3 ihrer Höhe in ein 70 °C heißes Wasserbad stellen und das Parfait bei 150 °C im vorgeheizten Ofen etwa 50 Minuten auf der untersten Schiene garen. Erkalten lassen, die oberste graue Schicht des Parfaits mit einer Palette abnehmen. Aus der Form lösen und das Parfait in Scheiben schneiden. Spargel längs halbieren. Zutaten für das Dressing gut verrühren. Je 2 halbe Spargelstangen mit Frisée auf Tellern anrichten, 1 Scheibe Parfait darauf arrangieren, mit Dressing beträufeln und mit Trüffel garnieren.

② Wildkräuter-Mousse

Für das Wildkräuter-Gelee:
je 20 g Petersilien- und Kerbelblättchen
je 5 g Dill und Pimpinelle, Salz
100 ml Gemüsefond
2 Blatt Gelatine, kalt eingeweicht, weißer Pfeffer
Für die Wildkräuter-Mousse:
je 10 g Petersilien- und Kerbelblättchen
10 g Brunnenkresseblättchen
1 Eigelb, 15 ml Weißwein
1/2 TL mittelscharfer Senf, 100 ml Olivenöl
Salz, 15 ml Aceto Balsamico bianco
3 Blatt Gelatine, kalt eingeweicht
80 ml Sahne, geschlagen
Pfeffer, 1 Spritzer Zitronensaft



①

Gänseleberparfait, Périgord-Trüffel, Frisée und Spargel, fein abgeschmeckt mit würzigem Balsamico.

Für die Oliven-Tomaten-Sauce:
30 bis 45 ml Aceto Balsamico bianco
75 bis 80 ml gutes Olivenöl, Salz, Pfeffer
40 g grüne Oliven, entsteint und fein gewürfelt
50 g getrocknete Tomaten in Öl, fein gewürfelt
Außerdem:
10 Förmchen von je 40 ml Inhalt
Petersilienblättchen für die Garnitur

Für das Gelee Kräuter in Salzwasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken und sehr gut abtropfen lassen. Mit dem Fond im Mixer fein pürieren, durch ein Tuch in eine Schüssel laufen lassen; es sollte 1/8 l Flüssigkeit sein. Gut ausgedrückte Gelatine auflösen, unter den Kräuterfond rühren, salzen und pfeffern. Den Boden der Förmchen damit ausgießen; erstarren lassen. Kräuter für die Mousse blanchieren, abschrecken, sehr gut abtropfen lassen und im Mixer fein pürieren. Eigelb mit Wein und Senf verrühren. Öl langsam unterrühren, mit Salz und Essig würzen. Die gut ausgedrückte Gelatine auflösen, mit den Kräutern verrühren und die Mayonnaise unterrühren. Die Sahne unterheben, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken, die Masse in die Förmchen verteilen und im Kühlschrank fest werden lassen. Zutaten für die Oliven-Tomaten-Sauce verrühren. Die Wildkräuter-Mousse stürzen, auf kleinen Tellern mit der Oliven-Tomaten-Sauce anrichten und mit Petersilienblättchen garniert servieren.

③ Langustenscheiben mit Gemüserohkost gefüllt

2 Langustenschwänze von je 400 g, gekocht
120 g Gemüsejulienne (bestehend aus: Paprika, Stangensellerie, Zuckerschoten)
20 dünne Scheiben Schwarze Trüffel
Für das Dressing:
45 ml Champagneressig
Salz, grober schwarzer Pfeffer
30 g getrocknete Tomaten in Öl
120 ml Traubenkernöl
1 EL fein gehackte Petersilie

Langustenschwänze aufbrechen, das Fleisch vorsichtig auslösen und den Darm entfernen. Das Schwanzfleisch in 20 gleichmäßig dicke Scheiben schneiden. Auf kleinen Tellern jeweils etwas Gemüsejulienne zwischen 2 Langustenscheiben anrichten. Alle Zutaten für das Dressing gut miteinander verrühren. Das Dressing über die gefüllten Langustenscheiben träufeln und alles mit Trüffelscheiben garniert servieren.


②


③


④

④ Kaviar auf Eiercreme

5 hart gekochte Eier, geschält und halbiert
60 g weiße Zwiebel, geschält und gewürfelt
60 g Sauerrahm, Salz, Pfeffer
10 TL Osietra-Kaviar Imperial
Außerdem:
grobes Meersalz
10 halbierte Eierschalen, gereinigt und getrocknet

Von den Eihälften das Eigelb herauslösen und durch ein feines Sieb in eine Schüssel streichen, etwas Eigelb für die Garnitur beiseite legen. Das Eiweiß fein würfeln. Eiweiß- und Zwiebelwürfel sowie den Sauerrahm locker unter das Eigelb rühren, salzen und pfeffern. Jeweils etwas Meersalz auf kleinen Tellern anhäufen, in die Mitte eine halbe Eierschale platzieren. Die Eiercreme einfüllen, den Kaviar darauf anrichten und mit Eigelb garniert servieren.

Kleine Gaumenfreuden

auf hohem Niveau: Entenstopfleber mit Schwarzer Trüffel, Jakobsmuschel am Spieß, gebackene Auster oder eine Scheibe Langustenschwanz, alles perfekt abgestimmt.

① Entenstopfleber auf zweierlei Gelee

300 g Entenstopfleber mit Trüffel, in Scheiben
20 Blätter Radicchio di Treviso
Schnittlauchhalme
Für das Madeira-Gelee:
1/2 l kräftiger Kalbsfond
Salz, Pfeffer
120 ml Madeira
7 Blatt Gelatine
Für das Safran-Gelee:
1/2 l Gelfügelfond
5 Safranfäden
Salz, Pfeffer
7 Blatt Gelatine
Für das Kräuteröl:
1 Hand voll glatte Petersilie
300 ml Olivenöl

Zunächst das Madeira-Gelee zubereiten (→ S. 274). Für das Safran-Gelee den Fond lauwarm erhitzen. Die Safranfäden mindestens 15 Minuten einweichen und das Safran-Gelee fertig stellen (→ S. 275). Das Madeira-Gelee 1/2 cm groß, das Safran-Gelee sehr fein würfeln. Für das Kräuteröl die Petersilie in dem Olivenöl erhitzen, köcheln lassen, bis sie das Öl schön grün gefärbt hat, und passieren. Die Entenstopfleber mit Madeira-Gelee, Radicchio und Kräuteröl dekorativ anrichten, mit Safran-Gelee und Schnittlauchhalmen garnieren und servieren.


①

Kulinarisch und optisch ein Vergnügen: Spannungsvoll angerichtet hier als Amuse gueule ein Stück Entenstopfleber mit Trüffel, Madeiragelee und Radicchioblättern; garniert mit fein gewürfeltem Safrangelee und Schnittlauchhalmen.

② Jakobsmuschel mit Ratatouille-Salat

10 Jakobsmuschelnüsschen
7 thailändische rote Zwiebelchen
10 Rosmarinzweige, 2 Hand voll Friséesalat
50 ml Olivenöl, Salz, Pfeffer
60 ml reduzierter Aceto Balsamico
Für das Ratatouille:
120 g Schalotten
1 Knoblauchzehe
30 ml Olivenöl
je 160 g rote und grüne Paprikawürfelchen
200 g Zucchiniwürfel
200 g Tomatenwürfel
1 TL Tomatenmark
200 ml Gemüsefond
Salz, Pfeffer
2 EL gehackte Petersilie

Muscheln und Zwiebelchen jeweils in 3 Scheiben schneiden. Auf die Rosmarinzweige abwechselnd 3 Muschel- und 2 Zwiebelscheiben stecken. Für das Ratatouille Schalotten und Knoblauch fein hacken und im heißen Öl anschwitzen. Paprika-, Zucchini- und Tomatenwürfel zufügen, kurz durchschwenken. Tomatenmark einrühren, mit dem Fond ablöschen, salzen, pfeffern und alles 3 bis 4 Minuten köcheln, Petersilie einrühren und erkalten lassen. Fein gehackten Frisée unter das Ratatouille mischen. Öl erhitzen, Spießchen würzen, ringsum anbraten, bei geringer Hitze fertig garen. Die Spießchen auf Ratatouille anrichten und mit der Balsamico-Reduktion beträufeln.

3 Gebackene Auster auf Melonensalat und Safran-Gelee

10 Austern, etwa Sylter Royal oder Fine de Claires
Salz, Pfeffer, 100 g Butter zum Ausbacken
Für die Mandelpanade:
75 g Mehl, 1 verquirltes Ei
50 g Semmelbrösel und 50 g gemahlene Mandeln
Für den Melonensalat:
400 g Melonenkugeln (1 1/2 cm Ø)
80 g Granatapfelkerne
2 Hand voll heller Pflücksalat
grober schwarzer Pfeffer, gehackte Petersilie
Für das Safran-Gelee:
10 Safranfäden, 600 ml Fischfond
Salz, Pfeffer, 8 Blatt Gelatine
Für die Sauce:
60 ml Limettensaft, 60 ml Pflanzenöl, Salz, Pfeffer
1 Messerspitze brauner Zucker, 2 Spritzer Tabasco

Safran 15 Minuten im lauwarmen Fond einweichen, das Gelee fertig stellen (→ S. 275) und fein würfeln. Austern öffnen und bei 200 °C im vorgeheizten Ofen 2 bis 3 Minuten anziehen lassen. Austernfleisch auslösen, entbarten, leicht salzen und pfeffern. Austern panieren und in zerlassener Butter goldgelb ausbacken. Melonenkugeln, Granatapfelkerne, Pflücksalat und Austern dekorativ anrichten, mit Geleewürfeln, Pfeffer und Petersilie bestreuen. Die Zutaten für die Sauce verrühren und den Salat mit der Sauce beträufeln.

4 Scheibe vom Langustenschwanz auf Mangosalat

2 rohe Langustenschwänze in der Schale (je 220 g)
Salz, Pfeffer, 10 Zitronengrasstängel, 15 cm lang
75 ml Olivenöl
Für den Mangosalat:
45 ml Weißweinessig, 45 ml Pflanzenöl
Salz, Pfeffer, 1 Messerspitze brauner Zucker
2 Mangos, je etwa 350 g, geschält, fein gewürfelt
2 rote Chilischoten, fein gehackt, ohne Samen
80 ml Orangensaft, 1 Spritzer Limettensaft
grob gemahlener schwarzer Pfeffer

Essig mit Öl, Salz, Pfeffer und Zucker verrühren. Mango- und Chiliwürfel, Orangen- und Limettensaft zufügen, 30 Minuten ziehen lassen. Langustenschwänze jeweils in 5 Scheiben schneiden, salzen und pfeffern. Jede Scheibe auf einen Stängel Zitronengras spießen. Die Spieße im heißen Öl auf jeder Seite 1 bis 2 Minuten anbraten. Mit Mangosalat anrichten und mit grobem Pfeffer bestreuen.







Amuse bouche als kulinarische Begrüßung

Edle Häppchen – gelungener Auftakt eines großen Menüs.



(1) Marinierte Sardellen



(2) Tomaten-Gelee mit italienischer Salami



(3) Babyapfel mit Gänseleber



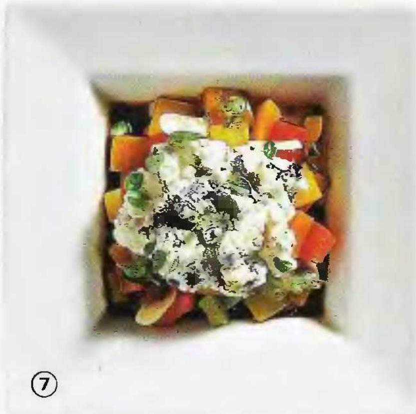
(4) Wachtelbrust auf Linsensalat



(5) Räucheraal auf Linsensalat



(6) Gefüllte Zucchiniblüte



(7) Marinierter Paprika mit Blue cheese



(8) Räucherlachs-Tatar



(9) Gefüllte Wachtel auf Gurkenstreifen



(10) Geräucherter Loup de mer mit Fischfarce



(11) Gefülltes Ei mit Stremellachs



Hueva seca auf Rote-Bete-Gelee



Frischkäse-Ei-Creme auf Pak-choi



Gegrillter Heilbutt, Tomaten & Gelee



Geräucherte Forelle auf marinierten Zucchini



Schweinebraten, Lauch & Rote Bete



Gemüse-Gelee mit Wachtelbein



Frische Palmherzen mit Ibérico-Schinken



Wachtel im Pistazienmantel auf Sherry-Gelee



Auster auf Kräutersauce



Gefülltes Ei auf Radicchio



Jakobsmuschel auf Orangen- und Limettenfilets



① Marinierte Sardellen

Frische Sardellenfilets in Wasser und Sherryessig (50 : 50) marinieren. Abgießen und lagenweise in eine Form schichten, dazwischen Olivenöl (gewürzt mit gehackter Petersilie, grobem Meersalz, grobem Pfeffer, angeschwitzter weißer Zwiebel und Knoblauch) geben. 1 Stunde ziehen lassen.

② Tomaten-Gelee mit italienischer Salami

Streifen von italienischer Salami und Rucola auf gewürfeltem, mit Zucker, Limettensaft und Sherry verfeinertem Tomaten-Gelee anrichten. Mit Pfeffer, Olivenöl und weißem Balsamico würzen.

③ Babyapfel mit Gänseleber

Babyäpfel in Wasser, Zucker und Calvados dünsten und halbieren. Je 2 Hälften auf mit Madeira-Gelee ausgegossenen Tellern anrichten, je 2 Würfel Gänseleber auflegen, mit grobem Pfeffer bestreuen. Äpfel mit angeschlagener, mit Salz, Pfeffer und Calvados gewürzter Sahne beträufeln.

④ Wachtelbrust auf Linsensalat

Gebratene Wachtelbrüstchen mit Balsamico ablöschen und auf einem aus gekochten roten Linsen, gehackten Schalotten, gehackter Petersilie, Essig, Öl und Geflügelfond zubereiteten Salat anrichten. Mit 1/2 gekochten Wachtelei garnieren.

⑥ Räucheraal auf Linsensalat

Speck- und Zwiebelwürfel anbraten. Gelbe und Beluga-Linsen zufügen, in Gemüsebrühe weich garen. Ein paar Karotten- und Stangenselleriewürfel mitgaren. Linsensalat mit einem Dressing aus Senf, Essig, Öl, Salz, Pfeffer und Orangenschale beträufeln. Räucheraal auflegen, mit Dill garnieren.

⑥ Gefüllte Zucchiniblüte

Gewürfelte Karotten, Stangensellerie und Zwiebel in Butter anschwitzen, Zucchini- und Tomatenwürfel kurz mitgaren, salzen, pfeffern und abkühlen lassen. Madeira-Gelee unterrühren, die Mischung in vorbereitete Zucchiniblüten füllen. Restliche Gemüse-Gelee-Mischung auf Tellern verteilen, fest werden lassen, mit Vinaigrette beträufeln, die Blüte in die Mitte setzen und mit Sommertrüffel und Flusskrebsschwanz garnieren.

⑦ Marinierter Paprika mit Blue cheese

Rote, grüne und gelbe Paprikastreifen (gehäutet) mit Knoblauch, Thymian, Balsamico und Olivenöl vermischen, salzen, pfeffern und 1/2 Stunde marinieren. Paprika würfeln, mit Marinade beträufeln, Castello (Blauschimmelkäse mit 10 % Schafmilchanteil) darüber bröckeln, mit Thymian garnieren.

⑨ Räucherlachs-Tatar

Räucherlachs sehr fein würfeln. Mit fein gehackter Frühlingszwiebel, Zitronensaft, Pfeffer und Kapern vermengen, das Tatar in Nocken anrichten und etwas Crème fraîche daneben setzen. Tatar mit Dill garnieren und mit Toast servieren.

⑨ Gefüllte Wachtel auf Gurkenstreifen

Gefüllte Wachteln zubereiten (→ S. 314) und quer halbieren. Gurkenstreifen mit Paprikawürfeln, Weißweinessig, Olivenöl und Gemüsefond vermischen, salzen und pfeffern. Wachtel auf Gurkensalat anrichten, mit Kerbel garnieren.

⑩ Geräucherter Loup de mer mit Fischfarce

Fisch in 50-g-Stücke schneiden, salzen und pfeffern. Auf jedes Fischstück 1 roten und gelben Paprikastreifen legen, je 1 EL mit Dill gewürzte Fischfarce darauf verstreichen und in hauchdünnes Schweinenetz gewickelt 10 bis 12 Minuten warm räuchern. Mit einem Dressing aus gewürfelter Salatgurke, Zitronensaft, Öl und Dill servieren.

⑪ Gefülltes Ei mit Stremellachs

Stremellachs in 40-g-Scheiben schneiden. Auf jeden Teller 1 halbes gekochtes Ei setzen. Aus saurer Sahne, Mayonnaise, Salz, Pfeffer, wenig fein gehackter Chilischote, Schnittlauch und gehacktem, gekochtem Ei eine Creme zubereiten und auf den Eiern verteilen. Lachs daneben anrichten, mit Schnittlauch und Chili garnieren.

⑫ Hueva seca auf Rote-Bete-Gelee

Teller mit Rote-Bete-Gelee ausgießen, fest werden lassen. Hueva seca (span. geräucherter Dorschrogen) in 25-g-Stücke schneiden und auflegen. Mit in Butter gerösteten Toastscheiben anrichten und mit rotem Pfeffer und Frisée garnieren.

⑬ Frischkäse-Ei-Creme auf Pak-choi

Doppelrahmfrischkäse mit Senf, Crème fraîche, Salz, Pfeffer und Schnittlauch verrühren, gewürfeltes gekochtes Eigelb und Eiweiß untermischen. Teller mit Pak-choi-Blättern auslegen, etwas Käse-Ei-Creme aufsetzen und mit Lachskaviar garnieren.

⑭ Gegrillter Heilbutt, Tomaten & Gelee

Gewürfeltes Madeira-Gelee mit Tomatenconcassée, gehackter Zwiebel und Knoblauch vermischen. Salzen, pfeffern, etwas Weißweinessig und Olivenöl zufügen. Heilbutt in 50-g-Stücke teilen, grillen und auf dem Tomaten-Gelee anrichten.

⑮ Geräucherte Forelle auf marinierten Zucchini

Zucchini quer in 5 mm dicke Scheiben schneiden, braten, mit einer Vinaigrette aus Knoblauch, weißer Zwiebel, Zitronensaft, weißem Balsamico, Salz, Pfeffer und Olivenöl beträufeln. Je ein Stück Forellenfilet auflegen und mit Thymian garnieren.

⑯ Schweinebraten, Lauch & Rote Bete

1 Stück Schweinebraten (gepökelt) in ein blanchiertes Lauchblatt einschlagen. 1 Stück gegarte Rote Bete daneben setzen. Mit einem Dressing aus Weißweinessig, Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer, Zucker und Öl beträufeln, mit Schnittlauch garnieren.

⑰ Gemüse-Gelee mit Wachtelbein

Die Zuckerschotenrauten, Stangenselleriestücke, (1 cm), rote und gelbe Paprika- und Karottenstreifen (beides 2 cm lang) und Frühlingszwiebelringe blanchieren und dekorativ in Teller verteilen. Mit Madeira-Gelee überziehen und dieses fest werden lassen. Je 1 gebratene Wachtelkeule darauf anrichten.

⑱ Frische Palmherzen mit Ibérico-Schinken

Rohe Palmherzenscheiben und feine Ringe von thailändischen Zwiebelchen anrichten. Mit einem Dressing aus Zitronensaft, Öl, Salz sowie grobem Pfeffer beträufeln und 1 Schinkenscheibe auflegen.

⑲ Wachtel im Pistazienmantel auf Sherry-Gelee

Gewürzte Wachtelkeulen in Öl braten und sofort in fein gehackten Pistazien wälzen. Fein gewürfeltes Sherry-Gelee auf Tellern verteilen, je 1 Blatt Radicchio auflegen und die Keulen darauf setzen.

⑳ Auster auf Kräutersauce

Sauerrahm mit Joghurt (1 : 1) verrühren, mit Salz, Cayennepfeffer, Zitronensaft, Schnittlauch und Estragon würzen, in den Austernschalen verteilen. Austern kurz in heißem Wasser anziehen lassen, je 1 Auster auflegen, mit Zitronenzesten garnieren.

㉑ Gefülltes Ei auf Radicchio

Gekochte Eier halbieren, Eigelb fein hacken. Butter und Frischkäse (1 : 1) schaumig rühren, mit Portwein, Salz und Pfeffer würzen. Zerbröckelten Blue Stilton untermischen, die Masse in die Eihälften füllen und mit Eigelb bestreuen. Gefüllte Eier auf Radicchiostreifen anrichten, mit je 1 Würfel Blue Stilton belegen, mit Vinaigrette beträufeln.

㉒ Jakobsmuschel auf Orangen- und Limettenfilets

Muschelfleisch in Scheiben schneiden, in Olivenöl sautieren, würzen. Reduzierter Orangensaft, Sahne, Crème fraîche und Zitronensaft verrühren. Muschelfleisch auf Orangen- und Limettenfilets anrichten, mit der Sauce beträufeln und mit Basilikum garnieren.



Amuse bouche, einfach, aber gut: Haxensülze, belegt mit roten Zwiebelringen und beträufelt mit einer pikanten Sauce.



Amuse bouche

– so werden die Amuse gueule auch genannt – vorweg: Verschiedene Parfaits, Mousses und Terrinen mit Blattsalaten und einem leichten Dressing angerichtet und schön garniert. Dazu passt ein Sherry fino ausgezeichnet.

① Lachs-Parfait

120 g Lauch
1/4 l Pflanzenöl
10 Scheiben Lachs-Parfait (→ S. 292)
2 Hand voll verschiedene Blattsalate, geputzt
Für das Dressing:
6 EL Petersilienöl
4 EL Weißweinessig
Salz, Pfeffer
2 Messerspitzen Zucker
4 EL Tomatenfruchtfleisch, klein gewürfelt

Den Lauch putzen und in 8 cm lange, feine Streifen schneiden. Das Öl erhitzen und die Lauchstreifen darin frittieren. Herausnehmen und das Lauchstroh auf Küchenpapier abtropfen lassen. Für das Dressing Petersilienöl und Weißweinessig mit Salz, Pfeffer und Zucker verrühren, bis sich Salz und Zucker aufgelöst haben.
Die Tomatenwürfel unterrühren. Jeweils eine fingerdicke Scheibe Lachs-Parfait mit Blattsalaten auf Tellern anrichten, mit dem Dressing beträufeln und mit Lauchstroh garnieren.

② Sauerrahm-Lachs-Parfait

10 Scheiben Sauerrahm-Lachs-Parfait, jeweils 1,5 cm dick (→ S. 292)
100 g Lachs-Kaviar
2 EL grob gezupfte Dillspitzen
Für das Dressing:
6 EL Salatmayonnaise
4 EL Crème fraîche
Salz, Pfeffer
2 EL fein gehackter Dill

Aus den Parfait-Scheiben mit dem Ausstecher ovale Formen ausstechen. Für das Dressing Mayonnaise mit Crème fraîche, Salz, Pfeffer und Dill verrühren. Auf jeden Teller 1 Löffel Dressing verteilen. Eine Sauerrahm-Lachs-Scheibe dazu anrichten und alles mit einem Löffel Lachs-Kaviar und Dillspitzen garniert servieren.

③ Schinken-Mousse

10 Scheiben Schinken-Mousse (→ S. 293)
einige Chicoréeblätter
Für das Dressing:
80 g rotes Paprikafruchtfleisch
80 g grünes Paprikafruchtfleisch
100 g Schalotten
6 EL Pflanzenöl
4 EL Weißweinessig
Salz, Pfeffer
2 Messerspitzen Zucker
Außerdem:
runder Ausstechring von 5 cm Ø
Kerbelblättchen, Kapuzinerkresseblüten

Aus der Schinken-Mousse mit dem Ausstecher Kreise von 5 cm Durchmesser ausstechen. Für das Dressing das rote und grüne Paprikafruchtfleisch in feine Würfel schneiden. Die Schalotten schälen und ebenfalls fein würfeln. Paprika- und Schalottenwürfel mit Pflanzenöl und Weißweinessig verrühren. Salz, Pfeffer und Zucker zufügen und weiterrühren, bis sich Salz und Zucker aufgelöst haben. Auf jedem Teller eine Scheibe Schinken-Mousse mit Chicoréeblättern anrichten und mit dem Dressing beträufeln. Die Schinken-

④ Entenleber-Parfait

10 mit Entenleber-Parfait gefüllte Timbale-Förmchen von 4 cl Inhalt (→ S. 289)
1 Süßkartoffel von etwa 250 g
300 g Shiitake-Pilze, geputzt und halbiert
3/4 l Pflanzenöl, 10 g Butter
2 Hand voll Rucola, geputzt und gewaschen
1 TL rote zerstoßene Pfefferkörner
Für das Dressing:
4 EL Olivenöl
4 EL Weißweinessig
Salz, Pfeffer
2 Messerspitzen Zucker
100 g Schalotten, sehr fein gehackt

Die Förmchen mit Entenleber-Parfait kalt stellen. Süßkartoffel schälen; dann der Länge nach weiterschälen und die Streifen beiseite legen. Das Öl erhitzen und die Süßkartoffelstreifen darin frittieren, herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Shiitake-Pilze in zerlassener Butter dünsten.
Für das Dressing Olivenöl und Essig verrühren. Salz, Pfeffer und Zucker zufügen und die Schalotten untermischen. Das Entenleber-Parfait aus den Timbale-Förmchen stürzen und mit Rucola, den frittierten Süßkartoffelstreifen, den Pilzen und zerstoßenem rotem Pfeffer dekorativ anrichten, mit dem Dressing beträufeln und servieren.

⑤ Tomaten-Mousse

3/4 l Pflanzenöl
abgezogene Haut von 4 Tomaten
10 mit Tomaten-Mousse gefüllte Timbale-Förmchen von je 4 cl Inhalt (→ 1/2 Rezept S. 293)
250 g Sherry-Gelee, fein gewürfelt (→ S. 280)
1 Hand voll Radicchio di Treviso, fein gewürfelt
Für das Dressing:
4 EL Joghurt
4 EL Weißweinessig
2 EL Pflanzenöl, Salz, Pfeffer
1 Messerspitze Zucker

Für das Dressing Joghurt, Essig und Pflanzenöl miteinander verrühren. Salz, Pfeffer und Zucker unterrühren. Das Öl erhitzen und die sorgfältig trocken getupfte Tomatenhaut darin frittieren; herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Sherry-Gelee und Radicchio vermengen. Die Mousse auf Teller stürzen, mit der Gelee-Radicchio-Mischung und der Tomatenhaut dekorativ anrichten und etwas Dressing daneben verteilen.


①


②


③


④


⑤

Eiskalt: Süppchen & Suppen

Als »Gruß aus der Küche« serviert man die erfrischenden Süppchen in kleinen Spezialtassen – es gibt sie mittlerweile im Handel. Andernfalls kommen sie im kleinen Suppenteller auf den Tisch.

① Pilzsüppchen als Amuse gueule (1 l)

100 g Zwiebeln, sehr fein gehackt, 30 g Butter
250 g Steinpilze, geputzt und klein geschnitten
1/2 l Kalbsfond, 1/4 l Sahne, Salz, Pfeffer
2 Spritzer Zitronensaft, 2 EL gehackte Petersilie
1/8 l Sahne, steif geschlagen, Kerbel oder Petersilie

Zwiebeln in Butter anschwitzen, Pilze 2 bis 3 Minuten mitschwitzen, Fond zugießen, aufkochen. Bei reduzierter Hitze 10 Minuten köcheln lassen, Sahne zugießen, weitere 5 Minuten köcheln, würzen, pürieren, Petersilie einstreuen und erkalten lassen. Suppe in kleine Tassen schöpfen, Schlagsahne leicht salzen, je 1 Rosette aufspritzen, mit Pfeffer bestreuen und mit Kräutern garnieren.

② Eiskalte Kürbissuppe (1 l)

50 g Zwiebel, fein gehackt
2 Knoblauchzehen, geschält und fein gehackt
50 g Butter, 350 g Kürbisfruchtfleisch, gewürfelt
200 ml Weißwein, etwa 1/2 l Gemüsefond
1 Thymianzweig, Salz, Pfeffer
80 g gekochter Kalbskopf, klein gewürfelt
80 g Tomatenfruchtfleisch, klein gewürfelt
4 EL Crème fraîche, 1 EL gehackte Petersilie

Zwiebel und Knoblauch in Butter anschwitzen. Kürbiswürfel kurz mitschwitzen und mit dem Wein ablöschen. Fond zugießen, Thymian einlegen, würzen und die Suppe zugedeckt bei reduzierter Hitze 30 Minuten köcheln, pürieren und erkalten lassen. Kürbissuppe in Teller verteilen, mit Kalbskopf- und Tomatenwürfeln, je 1 EL Crème fraîche und Petersilie garnieren.

③ Tarator – eiskalte Gurkensuppe (1 l)

1 kg Salatgurken, geschält und halbiert, Salz
400 g Joghurt (3,5 %), 3 Knoblauchzehen, geschält
weißer Pfeffer, 15 ml Olivenöl
je 1 EL gehackter Dill und gehackte Minze
20 g Walnusskerne, grob gehackt
Minzeblättchen und Dillzweige

Gurken von den Samen befreien und das Fruchtfleisch in feine Streifen schneiden. In eine flache Schüssel legen, salzen und 30 Minuten ziehen lassen; Gurken leicht ausdrücken. Joghurt glatt rühren, Knoblauch dazu pressen, pfeffern und das Öl sowie die gehackten Kräuter einrühren. Die Gurken untermischen. Alles 2 Stunden kühl durchziehen lassen. Die Gurkensuppe in Teller schöpfen, mit Walnüssen, Minze und Dill garnieren.



④ Gazpacho – kalte Gemüsesuppe (1 l)

30 g Weißbrot ohne Rinde
40 g weiße Zwiebel, geschält und fein gehackt
2 Knoblauchzehen, geschält und fein gehackt
25 ml Olivenöl, Salz, Pfeffer
je 100 g rotes und grünes Paprikafruchtfleisch
300 g Salatgurke, geschält, halbiert, ohne Samen

300 g *Tomatenfruchtfleisch, passiert*
15 ml Sherry-Essig, 1/4 l entfettete Fleischbrühe
je 1 EL Paprika-, Tomaten- und Gurkenwürfel
Minzeblättchen für die Garnitur

Brot in Wasser einweichen, ausdrücken und mit Zwiebel, Knoblauch, Öl, Salz und Pfeffer pürieren. Paprika und Gurke zerkleinern, mit Tomaten und Essig zur Brotmischung geben. Alles pürieren, in eine Schüssel umfüllen, salzen und über Nacht kühl durchziehen lassen. Vor dem Servieren mit der kalten Brühe vermischen, abschmecken, verteilen und mit Gemüse und Minze garnieren.





④

Feine Kartoffelsuppe – Vichyssoise (1 l)

250 g mehlig kochende Kartoffeln, geschält
70 g Lauch, geputzt und klein geschnitten
Salz, 50 ml lauwarme Milch, 15 g flüssige Butter
weißer Pfeffer, 1 Prise Muskatnuss
3/4 l Rinderbrühe, 30 g Crème fraîche
100 ml Sahne, halbsteif geschlagen
grob geschnittener Schnittlauch
Weißbrotscheiben, geröstet
gewürzte Crème fraîche, Osietra-Kaviar

Kartoffeln würfeln, mit dem Lauch in leicht gesalzenem Wasser weich garen, abgießen und ausdämpfen lassen. Beides mit Milch und Butter pürieren, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Brühe aufkochen, Püree und Crème fraîche einrühren und 10 Minuten bei geringer Hitze köcheln, dann erkalten lassen, dabei wiederholt umrühren. Die Suppe aufschlagen, Sahne unterheben, in Teller schöpfen und mit Schnittlauch bestreuen. Auf das geröstete Brot je 1 EL Crème fraîche sowie 1 TL Kaviar geben und die Suppe damit garnieren.



⑥

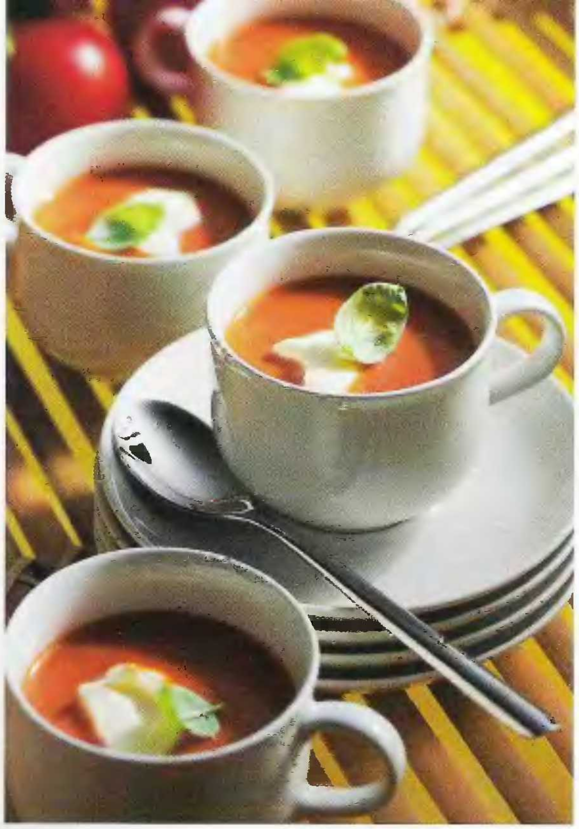
Kalte Melonensuppe (1 l)

300 g rotes Wassermelonenfruchtfleisch, püriert
100 ml roter Portwein, 15 ml Limettensaft
weißer Pfeffer, 1 Messerspitze Ingwerpulver
2 Blatt Gelatine, kalt eingeweicht
25 Melonenkugeln mittlerer Größe, Limettenzesten

Melonenpüree durch ein Sieb passieren, es sollte 1 l Saft sein. und mit Portwein, Limettensaft, Pfeffer und Ingwer würzen. Gut ausgedrückte Gelatine schmelzen, unter den Saft rühren und alles gut durchkühlen lassen. Je 5 Melonenkugeln in Tellern anrichten, mit der leicht gelierenden Suppe umgießen, mit Limettenzesten garnieren.



⑥



Als **»Gruß aus der Küche«** werden kalte Suppen auch gerne in der Espressotasse serviert (etwa 50 ml). Garniert ist die Tomatensuppe mit einem Klecks Mascarpone-Sahne und einem Basilikumblättchen.

Feine kalte Süppchen

Als Amuse gueule reichen 50 bis 100 ml, ist die kalte Suppe als Vorspeise gedacht, rechnet man 200 ml pro Portion.

① Kalte zweifarbige Paprikasuppe (1 l)

Für die gelbe Paprikasuppe:
je 1 kleiner Zweig Thymian, Rosmarin & Petersilie
40 g Schalotten, geschält und fein gehackt
1 TL Zucker, 50 ml Olivenöl, 30 ml Zitronensaft
500 g gelbe Paprikaschoten, gehäutet, in Streifen
1/4 l Geflügelfond, 1/8 l Sahne
1/2 Knoblauchzehe, zerdrückt, Salz, Pfeffer
2 g Ingwerwurzel, fein gerieben, Blattpetersilie
Für die rote Paprikasuppe:
500 g rote Paprikaschoten, gehäutet, in Streifen
restliche Zutaten wie oben

Schritt 1: Kräuter zusammenbinden. Schalotten und Zucker in Öl anschwitzen. Zitronensaft und Paprika 5 Minuten mitdünsten, Fond 10 Minuten mitköcheln. Sahne weitere 5 Minuten mitköcheln. Knoblauch und Kräuter einlegen, mit Salz, Pfeffer und Ingwer würzen. Schritt 2: siehe rechts oben.

② Kalte Avocadosuppe (1 l)

3 reife Avocados
1/4 l entfettete Geflügelbrühe
1/4 l Sahne
20 ml Zitronensaft, Salz, Pfeffer
2 Messerspitzen gemahlener Ingwer
2 Scheiben Toastbrot ohne Rinde, in 1-cm-Rauten
etwas Butter, 2 EL Crème fraîche
rote Basilikumblättchen

③ Kalte scharfe Joghurtsuppe (1 l)

1 kg Naturjoghurt (3,5 %)
3 rote Peperoni, fein gewürfelt, ohne Samen
3 Knoblauchzehen, fein gehackt
Salz, grober Pfeffer
20 dünne Peperoniringe, Minzeblättchen

④ Kalte Rote-Bete-Suppe (1 l)

400 g Rote Bete, gekocht und geschält, in Stücken
etwa 1/4 l Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer, gemahlener Kümmel
350 ml eiskalte Sahne, gewürzt mit Salz & Pfeffer
10 Fenchelzweige

⑤ Kalte Karotten-Orangen-Suppe (1 l)

75 g weiße Zwiebel, fein gewürfelt, 15 g Butter
300 g Karotten, geschält, in Scheiben
5 g frische Ingwerwurzel, geschält, fein gewürfelt
1 Messerspitze gehackte Chilischote
Salz, Pfeffer, 1/2 l entfettete Geflügelbrühe
150 ml frisch gepresster Orangensaft
25 ml Sahne, 1 TL Zucker
Zesten von 1 unbehandelten Orange, mit 50 ml Wasser 2 Minuten gekocht, gut abgetropft
10 Chiliringe, schräg geschnitten

⑥ Kalte Tomatensuppe (1 l)

500 g Tomatenfruchtfleisch, klein gewürfelt
15 ml Zitronensaft
50 g Schalotten, fein gehackt
50 g Stangensellerie, geputzt und fein gehackt
2 Knoblauchzehen, geschält und fein gehackt
30 ml Olivenöl
1/8 l trockener Weißwein, 1/4 l Fleischbrühe
1 TL Salz, Pfeffer
10 TL Crème fraîche, 10 Basilikumblättchen













Paprikasuppe Schritt 2: Alles kurz köcheln lassen. Kräuter und Knoblauch wieder entfernen, die Suppe fein pürieren, durch ein Sieb passieren, abschmecken und kühl stellen. Rote Paprikasuppe ebenso herstellen. Gelbe Paprikasuppe verteilen, in die Mitte je 1 Löffel rote Paprikasuppe geben, mit Petersilienblättchen garnieren.

Kalte Avocadosuppe
Avocadofruchtfleisch cremig pürieren, dabei etwas Geflügelbrühe zugießen. Mit der restlichen Brühe, Sahne und Zitronensaft verrühren, würzen. Brot in Butter goldgelb rösten. Die Suppe anrichten, mit Crème fraîche, Basilikum und Brotrauten garnieren.

Scharfe Joghurtsuppe
Den Joghurt in einer Schüssel glatt rühren. Peperoni und Knoblauch einrühren, alles mit Salz und Pfeffer würzen und gut durchkühlen lassen. Die Joghurtsuppe in kleinen Tellern anrichten, mit Peperoniringen und Minzeblättchen garnieren.

Kalte Rote-Bete-Suppe
Rote-Bete-Stücke mit der Brühe im Mixer fein pürieren. Durch ein feines Sieb passieren und das Püree mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen. Je 1 EL Püree in die Mitte jedes Tellers geben, mit der eisgekühlten gewürzten Sahne begießen und mit einer Gabel leicht vermischen. Mit Fenchelgrün garnieren.

Karotten-Orangen-Suppe
Zwiebelwürfel in Butter anschwitzen. Karotten, Ingwer und Chili zufügen. Würzen, 5 Minuten dünsten, Brühe zugießen und 10 Minuten köcheln. Den Saft zugießen, pürieren. Erhitzen, Sahne und Zucker einrühren, abschmecken und mit Zesten und Chiliringen garnieren.

Kalte Tomatensuppe
Tomaten mit Zitronensaft übergießen. Gemüse im heißen Öl anschwitzen. Tomaten bei starker Hitze 4 bis 5 Minuten mitdünsten, mit Wein ablöschen. Pürieren, erkalten lassen, mit der Brühe mischen, salzen, pfeffern und mit je 1 TL Crème fraîche und Basilikum garnieren.

Klare kalte Suppen

Besonders während der heißen Sommermonate schätzt man kalte Suppen auch am Büfett sehr. Sie sind erfrischend und appetitanregend.



Die Tomatenmischung in ein großes, sauberes Passiertuch einschlagen, dieses mit Küchengarn verschnüren und den Saft ablaufen lassen.

Basis klarer kalter Suppen ist eine gänzlich entfettete, kräftige und leicht gelierende Brühe. Etwas besonderes sind kräftige Brühen mit dem Geschmack von Tomaten oder Pilzen. Sollte die natürliche Gelierkraft nicht ausreichen oder handelt es sich um eine vegetarische Brühe, gibt man Blattgelatine zu. Als Faustregel gilt: 3 Blatt Gelatine oder 1/2 TL Agar-Agar auf 1 l Brühe.

① Kalte Geflügelbrühe (für 3 l)

1 Suppenhuhn von 2 bis 2 1/2 kg, geviertelt
1 kg Kalbsknochen, in Scheiben
20 Pfefferkörner, 2 angedrückte Knoblauchzehen
1 Zwiebel, gespickt mit 4 Gewürznelken
1 Bouquet garni (1 Karotte, 1/2 Stange Lauch
1 Stängel Sellerie, 2 Lorbeerblätter
2 Thymianzweige, 6 Petersilienstängel)

Suppenhuhnteile und Kalbsknochen mit heißem Wasser bedecken, zum Kochen bringen. Abgießen, beides mit warmem Wasser abbrausen. Huhn und Knochen mit 4 l frischem Wasser aufsetzen, aufkochen, sorgfältig abschäumen. Die Hitze reduzieren und alles 3 Stunden simmern lassen. Nach 2 Stunden Gewürze und Bouquet garni einlegen. Falls nötig, etwas Wasser zugießen. Vom Herd nehmen, die Brühe durch ein Tuch passieren, abkühlen lassen und entfetten. In Tassen verteilen und nach Belieben garnieren.

② Geeiste Rinderkraftbrühe (für 1 l)

1 x Zutaten für Rinder-Consommé (→ S. 273, jedoch 2 l helle Rinderbrühe und keine Gelatine)

Eine Rinder-Consommé herstellen, wie beschrieben. In Tassen verteilen und garnieren.

③ Geeiste Wildkraftbrühe

1 l Wildkraftbrühe, 3 Blatt Gelatine
Außerdem:
kross gebratene Hirschschinkenstreifen
Lauchjulienne, Schnittlauchspitzen
kleine Blätterteigtorteletts mit einer Füllung aus in Butter gebratenen Champignonscheiben, gekochtem, gewürfeltem Schinken, Salz, Pfeffer und Petersilie

Wildkraftbrühe erhitzen und die eingeweichte, gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Wildkraftbrühe in Suppentassen füllen, mit Hirschschinken, Lauchjulienne und Schnittlauchspitzen garnieren. Mit je 1 Blätterteigtortelett servieren.



Geeiste Kraftbrühen können noch im warmen Zustand mit gehaltvollen Weinen wie Madeira, Sherry oder Port, einem kräftigen Weiß- oder Rotwein oder auch einer anderen geschmacksgebenen Zutat wie etwa Trüffelessenz abgeschmeckt werden. Als Garnitur eignen sich Streifen von blanchiertem Wurzelgemüse, Pilze, Spargelspitzen, Fleischklößchen, Paprikawürfelchen, pochierte Wachteleier oder in Rauten geschnittene Zuckerschoten.

④ Geeiste Geflügel-Consommé

1 l Geflügel-Consommé, 1 bis 2 cl Sherry
3 Blatt Gelatine, kalt eingeweicht
Außerdem:
Scheiben von gekochtem Langustenschwanz
Osietra-Kaviar, Frühlingszwiebelringe
Mini-Toasts mit Crème fraîche, Salz, Pfeffer, Kerbel

Geflügel-Consommé erhitzen und mit Sherry verfeinern. Die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Geflügel-Consommé in Suppentassen füllen. Mit Languste, Kaviar und Frühlingszwiebeln garnieren und mit Mini-Toasts servieren.

⑤ Geeiste Gemüsebrühe

1 l kräftige Gemüsebrühe, 3 Blatt Gelatine
Außerdem:
Thaispargelspitzen, Karotten- und Lauchjulienne, rote Paprikawürfelchen, alles blanchiert
gratinierte geröstete Baguettescheibchen, belegt mit gebratenen, gewürzten Zucchini, Raclette-Käse, Thymian, Pfeffer und 1 schwarzen Olive

Gemüsebrühe erhitzen und die eingeweichte, gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Gemüsebrühe noch warm in Suppentassen füllen und mit Spargelspitzen und Gemüsejulienne garnieren. Gratinierte Baguettescheiben dazureichen.

⑥ Geeiste Tomatenkraftbrühe

90 g Schalotten und 2 Knoblauchzehen, gewürfelt
100 g Stangensellerie, in Stücken, 45 ml Olivenöl
2 kg vollreife Tomaten, ohne Strunk, geviertelt
Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker
1 kleiner Rosmarinzweig, 1 Lorbeerblatt
1 l Rinderkraftbrühe, eventuell 3 Blatt Gelatine
Außerdem:
klein gewürfeltes Tomatenfruchtfleisch
Frühlingszwiebelringe, kleine schwarze Oliven
Basilikum, Grissini mit Parmaschinken

Schalotten, Knoblauch und Sellerie in Öl andünsten. Tomaten, Gewürze und Kräuter mitdünsten. Rinderkraftbrühe zugießen, aufkochen und abkühlen lassen. Die Flüssigkeit ablaufen lassen, wie links oben gezeigt. Tomatenkraftbrühe leicht mit Gelatine binden, in Suppentassen füllen, gut kühlen und mit Tomaten, Frühlingszwiebeln, Oliven und Basilikum garnieren. Dazu mit Parmaschinken umwickelte Grissini reichen.


③


④


⑤

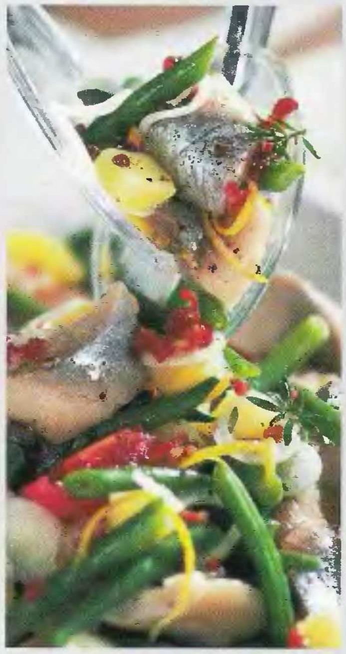

⑥

SALATE UND SAUCEN

Ein großes Thema in der kalten Küche, zumal sich sehr vieles als Salat servieren lässt.

Die Palette ist riesig und reicht vom appetitanregenden Blattsalat bis zum sättigenden, herzhaften Salat mit Wurst oder Käse. In Kombination mit kurz gebratenem oder gekochtem Fleisch, mit gebratenem oder geräuchertem Fisch oder Geflügel werden daraus delikate Kompositionen. Allen gemeinsam ist die geschmackliche Vollendung durch Saucen, Dressings und Marinaden. Ob pikant, würzig, mild oder süß – sie sind in der Geschmacksrichtung auf die jeweiligen Hauptzutaten abgestimmt. Verfeinert werden Saucen und Marinaden zudem durch Küchenkräuter und Gewürze.
Waren Salate früher oft nur Beilage zum Hauptgericht, so sind sie heute überaus vielseitig einsetzbar und als leichtes Mittag- und Abendessen oder als bekömmlicher Snack ebenso beliebt wie als feine Vorspeise. Man unterteilt die Vitamin- und Mineralstoffspender in Salate aus rohem Gemüse, Salate aus gekochtem Gemüse, Rohkostsalate sowie in Salate aus tierischen Produkten, kombiniert mit weiteren Lebensmitteln wie Nudeln oder Reis.











Blattsalate

Nahezu alle Lebensmittel lassen sich zu Salaten verarbeiten. Ernährungsphysiologisch besonders wertvoll sind jedoch Blattsalate und Gemüse als Salatzutat. Im Folgenden ein kurzer Überblick.

Vorbereitung

Blattsalate werden intensiv, aber immer nur kurz gewaschen, dann gründlich trockengeschleudert und gekühlt. Dicht geschlossene Köpfe – beispielsweise Eissalat – gelten als »natursauber«, der innere Teil braucht daher nicht unbedingt gewaschen zu werden. Kleinblättrige Sorten wie Feldsalat oder Kresse werden meist nur gründlich gewaschen und trockengeschleudert oder -geschüttelt, jedoch nicht weiter zerkleinert. Die meisten anderen Salate reißt oder zupft man jedoch vor dem Servieren in mundgerechte Stücke. Viele Arten verfärben sich nach längerem Stehen an den Bruch- oder Schnittkanten rostig, daher sollten sie vor dem Servieren nicht allzu lange stehen. Eissalat bleibt dank seiner festeren Struktur lange knackig und verfärbt sich langsamer, wenn die Blätter klein gezupft und nicht geschnitten werden. Wenn möglich, sollten Salate immer erst kurz vor der Verwendung zerkleinert werden. Die etwas bitteren Sorten wie Endivie oder Chicorée schneidet man zuerst und wäscht sie dann

in lauwarmem Wasser, um ihnen die Bitterstoffe zu entziehen. Da Blattsalate sehr empfindlich sind, und Sorten wie Eichblattsalat oder Kopfsalat rasch zusammenfallen, werden sie meist unmariniert, also unangemacht angeboten und die entsprechenden Dressings dann separat dazugereicht.

Die wichtigsten Blattsalate

Im Bild links von oben nach unten: ① **Lollo bianco** zählt zu den Pflück- und Schnittsalaten. Italienisch korrekt heißt er »Lollo bianca«, im Handel ist er jedoch mit einem »o« am Ende. Diese Sorte bildet eine kompakte Rosette mit mehr oder weniger stark gekrausten Blättern, ist knackig-frisch im Geschmack und hat eine leicht herbe Note. ② **Lollo rosso** bildet wie die grüne Variante eine kompakte Rosette und zählt ebenfalls zu den Pflücksalaten. Er ist kräftiger im Geschmack und bleibt länger frisch als der grüne. ⑤ **Grüner Eichblattsalat** oder Eichenlaubsalat zählt zu den Pflück- und Schnittsalaten. Er hat zarte Blätter und einen guten Geschmack, fällt jedoch schnell zusammen und kann daher nicht länger als einen Tag aufbewahrt werden. ⑧ **Roter Eichblattsalat** ist wie der grüne angenehm im Geschmack. Auch er ist nicht lange haltbar. Durch kühle Lagerung und Besprühen mit Wasser kann die Haltbarkeit von Eichblattsalat etwas verlängert werden. ③ **Batavia-Salat** ist eine neuere rotgrüne Batavia-Variante aus Frankreich und liegt vom Typ her zwischen Kopf- und **Eissalat**, dessen fleischige, feste Blätter besonders knackig sind. Er bildet dicht geschlossene Köpfe mit hellen, gelben bis weißlich-grünen Herzblättern aus. Seine Blattrippen sind spröde, daher auch der Name »Krachsalat«. Eissalat ist nahezu ganzjährig erhältlich, seine Haltbarkeit ist deutlich besser als die von Kopfsalat.

④ **Novita-Salat** ist eine relativ neue Blattsalat-Züchtung aus den Niederlanden. Aufgrund der zarten Blätter ist diese Sorte nicht lange haltbar. ⑥ **Radicchio Lucia** ist ein neuerer, gelbrot gesprenkelter Radicchio-Typ. Er bildet feste Köpfe aus und ist leicht bitter. ⑪ **Radicchio di Treviso rosso tardivo** bildet keinen fest geschlossenen Kopf aus, sondern einzelne, locker zusammengefügte schmale Blätter mit breiter weißer Mittelrippe und roten Rändern. Er gilt als edelster Vertreter der Familie und ist angenehm zartbitter. ⑭ **Radicchio di Chioggia,** auch »Rosso Chioggia« genannt hat hingegen einen festen, runden Kopf. Die Sorte ist in verschiedenen Färbungen das ganze Jahr über erhältlich. ⑯ **Radicchio di Treviso rosso precore** genannt, bildet längliche geschlossene Köpfe aus. Auch er hat eine bittere Note. ⑦ **Portulak** hat fleischige, herz- oder tropfenförmige Blätter. Er schmeckt erfrischend säuerlich und leicht salzig. ⑨ **Kopfsalat** ist eine sehr beliebte Salatsorte mit festen grünen Blättern und angenehm frischem Geschmack. Freilandsalat ist robuster und lässt sich etwas besser aufbewahren als Treibhausware. ⑩ **Gelber Chicorée** schmeckt umso bitterer, je mehr er sich grün verfärbt. Mehr und mehr kommt auch **Roter Chicorée** auf den Markt, eine Kreuzung aus Chicorée und Radicchio. ⑫ **Rucola** oder **Rauke** schmeckt scharf und hat einen typischen unverwechselbaren Geschmack. ⑬ **Frisée-Salat** auch **Krause Endivie** genannt, bildet eine Blattrosette aus. Beim **Grünen Frisée** fehlt das typische zarte gelbe Herz, leicht bitter im Geschmack. Grüne Sorten sind noch etwas bitterer. ⑮ **Gartenkresse** hat einen kräftigen, pikantwürzigen, scharfen Geschmack. ⑰ **Feldsalat** ist frosthart, daher ein idealer Wintersalat. Muss gut geputzt und gewaschen werden. Mild, leicht nussig im Geschmack.



Pflück- oder Schnittsalat nennt man solche Salatsorten, die keinen Kopf ausbilden. Sie werden gelegentlich auch in Töpfen angeboten.



Salatherzen der Sorte 'Little Gem'. Sie sind kompakt, leicht süßlich im Geschmack und meist ohne die grünen Umblätter im Angebot.



Romana, Römischer Salat, auch **Sommerendivie** genannt, hat kräftige grüne Außenblätter und zarte gelbliche Innenblätter. Robust und knackig.



Grüner Cicorino zählt zu den Zichoriengewächsen und hat eine leicht bittere Note. Die dunkelgrünen Rosetten sind im Frühjahr auf dem Markt.



Grüner Löwenzahn ist leicht bitter und erinnert im Geschmack an Endivie. Gut für Salatmischungen geeignet, fein geschnitten auch als Rohkost.



Roter Cicorino hat einen höheren Anteil an Bitterstoffen als roter Chicorée. Wie grüner Cicorino ist auch er gut für Salatmischungen geeignet.



Gebleichter Löwenzahn schmeckt mild-würzig. Die Bitterstoffe sind bei ihm weniger ausgeprägt als beim grünen oder wilden Löwenzahn.



Eiskraut. Die dicken, fleischigen Blätter schmecken leicht säuerlich und würzig-bitter. Sie haben einen hohen Wasseranteil und welken daher rasch.



Roter Eissalat ist wie der grüne herzhaft im Geschmack und bei entsprechender Kühlung problemlos lagerfähig, er bleibt lange knackig-frisch.



Frühlingsspinat ist der feinste unter den im Handel angebotenen Spinat-Typen. Die zarten Blätter eignen sich sehr gut zum Rohverzehr in Salaten.


Avocado


Stangensellerie


Getrocknete weiße Bohnenkerne


Zuckermais


Erbsen in der Schote

Salatgemüse

Ob roh verwendet oder blanchiert – Gemüse bringt Abwechslung und Farbe in die kalte Küche, von den wertvollen Inhaltsstoffen ganz zu schweigen.

Viele Gemüsearten lassen sich hervorragend zu Salat, Cocktails oder anderen Gerichten der kalten Küche verarbeiten. Sie werden entweder roh, blanchiert oder auch gegart weiterverarbeitet. Manche Arten verwendet man auch roh und gegart, wie beispielsweise Karotten, Weiß- oder Rotkohl, Rettich, Kohlrabi, Stangen- und Knollensellerie sowie Zucchini und Tomaten. Diese Gemüsearten schmecken als Rohkost ebenso gut wie blanchiert oder gekocht. Avocados hingegen werden immer roh verarbeitet. Die Früchte des Avocadobaums mit ihrem relativ fettreichen Fruchtfleisch (bis zu 30 %) benötigt man für Salate und Cocktails, für kalte Vorspeisen, Dips und Saucen. Roh bleiben in der Regel auch Rettich und Radieschen. Überwiegend roh bleiben Gurken, von der Gartengurke bis zur Salatgurke, allerdings mit Ausnahme der essigsauren Gewürzgurken oder Cornichons, die in der kalten Küche natürlich ebenfalls ihre Bedeutung haben. Überwiegend gegart finden Rote Bete, Artischocken, Blumenkohl, Brokkoli und Romanesco sowie Spargel Verwendung, obwohl man Letzteren ab und an auch einmal roh genießt. Vor allem junger grüner Spargel oder auch wilder Spargel eignen sich als Rohkost gut. Immer gegart werden hingegen Gemüsearten wie Mais, grüne Bohnen, Kürbis, Kartoffeln oder Hülsenfrüchte wie getrocknete Bohnenkerne, Erbsen oder Linsen. Gemüsepaprika wiederum findet häufig roh Verwendung, schmeckt aber auch gegrillt oder anderweitig gegart gut. Die Haut mancher Gemüsearten wie beispielsweise Tomaten oder Paprika ist relativ schwer verdaulich, daher werden Tomaten häufig kurz in heißes Wasser getaucht und gehäutet, obwohl man das Fruchtfleisch dann eigentlich roh verwendet. Gemüsepaprika steckt man zum Häuten am besten bei 200 °C für 10 bis 15 Minuten in den Ofen und backt sie, bis die Haut dunkle Flecken aufweist. Nimmt man die Paprika dann heraus und lässt sie in einer Plastiktüte schwitzen, kann man die Haut ganz leicht abziehen (von oben nach unten). Beim Einkauf – auch in Hinblick auf Vitamine und Mineralstoffe –, sollte man darauf achten, unbedingt knackig frisches Gemüse zu erwerben. Welke Blätter (Kohlrabi, Fenchel, Chinakohl), rostig angelaufene oder eingetrocknete Schnittflächen (Blumenkohl, Spargel) oder ein muffiger Geruch sind eindeutige Anzeichen für Überlagerung und ein Grund, die Ware abzulehnen. Gelagert wird Gemüse am besten im Gemüsefach oder -schrank, jedoch auf ausreichend Feuchtigkeit achten.


Grüne Bohnen


Roter Gemüsepaprika


Gartengurken


Tomaten


Kürbis


Thaispargel


Weißer Spargel


Zucchiniblüte


Karotten


Romanesco


Weißkohl


Wirsing


Rotkohl


Chinakohl


Artischocke


Brokkoli


Blumenkohl


Rote Kohlrabi


Weiße Rüben


Zucchini


Chinesischer Rettich


Sellerieknolle


Rote Bete


Gemüsefenchel

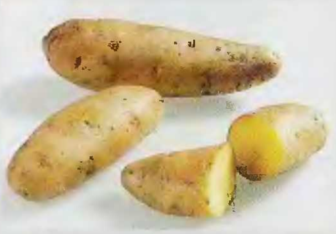

Radieschen

Die besten Kartoffeln für Salate

Nur mit der richtigen Kartoffelsorte gelingt und schmeckt Kartoffelsalat.



'La Ratte', eine länglich schmale, fest kochende Sorte aus Frankreich. Mittelfrühe Sorte mit ausgezeichnetem Geschmack; sehr gut für Salate.



'Bamberger Hörnle'. Eine alte deutsche fest kochende Kartoffelsorte mit sehr gutem Geschmack. Sie eignet sich ausgezeichnet für Salate.



'Violette Noir', eine auffällig violett gefärbte fest kochende Kartoffelsorte aus Frankreich mit nussigem Aroma. Wird auch Trüffelkartoffel genannt.



Sieglinde, bewährte und beliebte deutsche Salatkartoffelsorte. Sie ist fest kochend, gelbfleischig und hat einen sehr guten Geschmack.

Von gutem Geschmack und fest kochend muss sie sein, eine Salatkartoffel. Schon an der Form sind die fraglichen Sorten zu erkennen: eher schmal als rund und länglich als kurz ist die Form der Knollen. Ihr Fleisch bleibt beim Garen fest bis speckig und weist überwiegend eine gelbe bis dunkelgelbe Farbe auf. Fest kochend sind die Sorten 'Stella', 'Selma', 'Cilena', 'Linda', 'Nicola', 'Hansa', 'Jersey Royal', 'Roseval' und die bewährte 'Sieglinde'. Daneben kommen gelegentlich Raritäten wie die nur etwa fingerdicken 'Bamberger Hörnle' oder die ebenfalls länglich schmale französische Sorte 'La Ratte' auf den Markt. Beide Sorten zeichnen sich durch einen feinen Geschmack aus. Fest kochende Kartoffeln enthalten weniger Stärke als mehlig kochende. Durch ihr festes Fleisch sind sie ideal für Salate in jeglicher Form, da sie nicht zerfallen und auch in Scheiben oder Würfel geschnitten ihre Form behalten.



Mediterraner Kartoffelsalat. Zubereitet mit Olivenöl, verschiedenen schwarzen Oliven, Kapern und dünnen Ringen von Gemüsezwiebel. Auch diese Version ist einen Versuch wert (→ S. 82).

Beim Einkauf sollte man darauf achten, frische feste Knollen zu bekommen. Dunkle oder grüne Flecken, Druckstellen, Löcher oder auch Risse sind ebenso ein Hinweis auf mangelnde Qualität wie Anzeichen von Schimmel.



Salatkartoffeln vor dem Kochen gut waschen. Dann im Ganzen und in der Schale in leicht gesalzenem Wasser garen. Abgießen, noch warm pellen und die Knollen in die gewünschte Form – zumeist in Scheiben – schneiden.

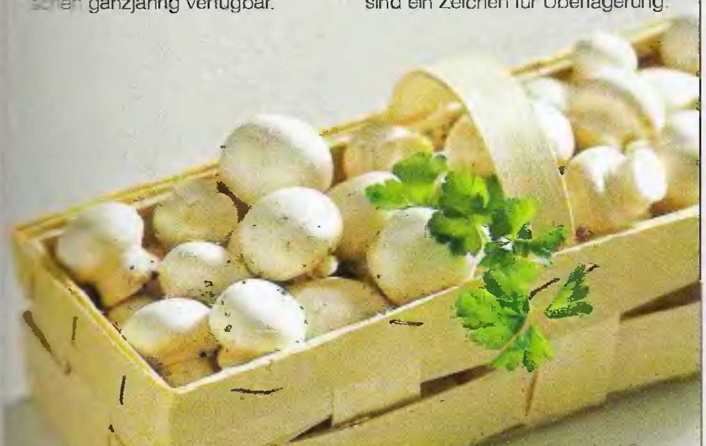
Weiche, schlaffe Knollen oder bereits keimende Kartoffeln sollte man aussortieren. Kartoffeln mit ungewaschener Schale halten länger als gewaschene, abgepackte Ware. Kartoffeln mögen es dunkel und luftig, zu kalt sollte man sie jedoch nicht lagern, sie kommen nicht in den Kühlschrank.

Neben der Qualität ist auch der Erntezeitpunkt für die Lagerfähigkeit von Bedeutung: Die meist fest kochenden Frühkartoffeln halten in der Regel nicht länger als ein paar Tage. Später im Jahr geerntete Salatsorten kann man länger aufbewahren. Spätkartoffeln eignen sich zum Einlagern im Keller, idealerweise bei einer Temperatur zwischen 4 und 8 °C. Aus geschmacklicher Sicht empfehlenswert sind Bio-Kartoffeln, da sie frei von Pestiziden sind. Bio-Kartoffeln eignen sich daher gut zum Garen in der Schale. Bei dieser Garmethode – ungeschält und im Ganzen – gehen am wenigsten Inhaltsstoffe verloren. Die Kochzeit kann dabei je nach Sorte variieren.
Der klassische Kartoffelsalat besteht nur aus Kartoffeln. Es können jedoch noch weitere Zutaten hinzukommen: Beliebt sind etwa Kombinationen mit Gurke oder auch mit weißen und grünen Bohnen – eine Variante, die man in Italien schätzt. Gut schmecken auch Salate mit Kartoffeln und Käse (Feta) oder Meeresfrüchten (Muscheln und Garnelen).

Champignon & Co. – Pilze für Salate

Auch als Salatzutat stehen Pilze hoch im Kurs. Allen voran der milde und ganzjährig überall erhältliche **Champignon**. Der Handel unterscheidet zwischen dem weißen Zuchtchampignon und dem cremefarbenen rosa Champignon, der häufig auch als Egerling oder Steinchampignon angeboten wird. Die bräunliche Variante ist etwas aromatischer als die weißen Pilze. Frische Champignons – und nur solche eignen sich für die Verwendung in Salaten – haben feste geschlossene Köpfe, eine glatte Haut ohne Flecken und eine frische, helle Schnittfläche. Champignons sollte man nach Möglichkeit nicht waschen. Meist genügt es, die Hüte mit einem feuchten Küchenpapier abzureiben. In der kalten Küche werden Champignons roh und gegart verwendet: Roh haben die Pilze einen angenehm milden, nussigen Geschmack und eignen sich daher sehr gut für feine Salate. Zuchtpilze wie Shiitake-Pilze oder Austernpilze sind inzwischen ganzjährig verfügbar.

Nicht so die ebenfalls sehr beliebten Wildpilze wie beispielsweise der **Steinpilz.** Sie haben nur im Sommer und Herbst Saison. Wie der Champignon eignet sich auch der angenehm festfleischige Steinpilz zum Rohverzehr. Mit seinem feinen Aroma und ausgezeichneten Geschmack ist er geradezu prädestiniert für Salate und kalte Vorspeisen. Zum Rohessen eignen sich allerdings nur junge, feste und makellose Exemplare – am besten geputzt und eventuell am Stiel die Haut abgeschabt und in dünne Scheiben geschnitten. Kauft man Steinpilze auf dem Markt, kann man sich die teuren Pilze aufschneiden lassen, um sicher zu gehen, dass sie frei von Madenbefall sind. **Pfifferlinge** hingegen sind nicht für den Rohverzehr bestimmt. Sie werden grundsätzlich gegart. Aber auch bei ihnen gilt: Beim Einkauf auf Frische achten! Gute Qualitäten sind fest und leuchtend gelb, eingetrocknete Schnittstellen und dunkle Ränder sind ein Zeichen für Überlagerung.



Wildkräuter machen Appetit!

Salate mit Wildkräutern und feiner Olivenöl-Marinade stehen zunehmend hoch im Kurs.



Wildkräuter sind meist aromatischer als ihre kultivierten Verwandten und haben zudem eine ganze Reihe positiver gesundheitlicher Wirkungen. So sind sie besonders reich an Vitaminen, Spurenelementen und sekundären Pflanzenwirkstoffen, gelten als verdauungsfördend und den Stoffwechsel anregend. Einige Wildkräuter haben eine leicht pfeffrige oder bittere Note, die, sofern nicht erwünscht, durch ein fruchtiges Dressing oder auch durch Kombination mit Blattsalat oder milden Kräutern wie etwa der Vogelmiere gut ausgeglichen werden kann. Es lohnt daher, im Frühjahr diese kulinarisch interessanten Gewächse zu entdecken und zu verarbeiten. Aus einer Mischung verschiedener Wildkräuter lassen sich feine Salate zubereiten und auch in Kombination mit Salat oder Gemüse schmecken sie gut. Wildkräuter werden ideal ergänzt durch eine würzige Marinade aus Zitronensaft, feinen Essigen und wertvollen Pflanzenölen wie einem guten Olivenöl oder auch Distel- oder Rapsöl.

Wildkräuter sammeln

Im zeitigen Frühjahr – vor allem in den Monaten März und April, aber auch noch im Mai – findet man wilde Kräuter mit ihrem frischen Grün fast überall: auf Wiesen, an Waldrändern und Feldrainen, in Parks und Gärten. Wichtig beim Selbersammeln von Vogelmiere, Sauerampfer, Brunnenkresse, wilder Minze, Gundermann, Löwenzahn, Leimkraut, wildem Fenchel, von Brennnessel, Giersch, Gänseblümchen, Waldsauerklee, Oregano (Dost) oder Bärlauch mit seinem intensiven Knoblaucharoma ist jedoch, dass die Pflanzen in ausreichendem Abstand von viel befahrenen Straßen wachsen. Auch gedüngte Wiesen sollte man bei der Ernte von Wildkräutern unbedingt meiden. Am sinnvollsten sammelt man die Blätter noch vor der Blüte, dann schmecken sie am besten. Weiterverarbeitet werden sie nach dem gründlichen Waschen und Trockenschleudern wie Blattsalat.



Saucen der kalten Küche

Viele basieren auf Essig und Öl, aber auch Joghurt, Mayonnaise oder Frischkäse können die Grundlage sein.

Salatsaucen sind unentbehrlicher Bestandteil aller Salate. Sie bringen Abwechslung und geschmackliche Abrundung von Rohkost oder gegarten Salatzutaten. Salate macht man nicht nur mit Essig, Salz, Pfeffer und Öl an, wenngleich dies die einfachste Form der Salatsauce ist. Auch verschiedenste Frucht- und Gemüsesäfte, entfetteter Geflügelfond, Joghurt oder Mayonnaise können Basis einer Sauce sein. Hauptbestandteile aller Salatsaucen sind Säure in Form von verschiedenen Essigen oder Zitronensaft und Öl/Fett. Die Bezeichnungen Salatsauce, Marinade oder Dressing werden in der Praxis nebeneinander angewandt.



1 Einfache Salatsauce mit Senf: In einer Schüssel den Essig, Senf und Salz gut miteinander verrühren und die Mischung mit Pfeffer würzen.



2 Das Öl in einem Strahl zugießen und mit dem Schneebesen kräftig unterschlagen. Immer weiterschlagen, bis sich Essig und Öl gut verbinden.



3 Fertig ist die Salatsauce, wenn eine homogene Emulsion aus Essig, Öl und Senf entstanden ist und keine »Augen« mehr sichtbar sind.

Vinaigrette mit Tomaten

100 ml Rotweinessig (5 % Säure)
Salz, Pfeffer
1 Prise Zucker
200 ml Sonnenblumenöl
150 g Tomatenfruchtfleisch
50 g Schalotten, fein gewürfelt

Essig mit Salz, Pfeffer und Zucker verrühren, bis sich das Salz gelöst hat. Das Öl unter den Essig rühren, bis sich das Öl mit dem Essig verbunden hat (Emulsion). Tomatenfruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Schalotten- und Tomatenwürfel unterrühren. Diese Vinaigrette passt zu den meisten Salaten, besonders gut zu Artischocken- und Blumenkohlsalat.



1 Mayonnaise zubereiten: Die Eigelbe mit Senf, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen cremig rühren.



2 Etwa ein Drittel des Öls tropfenweise unter die Eigelbmischung rühren. Die restlichen zwei Drittel unter Rühren in dünnem Strahl zugießen.



3 Solange ununterbrochen kräftig mit dem Schneebesen weiterrühren, bis die Mayonnaise eine homogene, cremige Konsistenz hat.



Grundsaucen für die kalte Küche: von links nach rechts: Remouladensauce, Sauce tartare oder Tatarensauce und die Frankfurter Grüne Sauce, hier mit Frischkäse zubereitet. Neben den genannten Kräutern fügen manche noch etwas fein geschnittene Kresse und jungen Spinat zu.

Einfache Salatsauce mit Senf

100 ml Weinessig
1/2 EL mittelscharfer Senf
1/4 TL Salz
frisch gemahlener Pfeffer
200 ml Sonnenblumenöl

Die Vinaigrette herstellen, wie in der Bildfolge links gezeigt. Die fertige Vinaigrette kann dann nach Belieben weiterverfeinert werden, beispielsweise mit gehackten Kräutern oder fein gewürfelten Zwiebeln.

Mayonnaise zubereiten

5 Eigelbe
(oder 150 g pasteurisiertes Eigelb)
1 l Sonnenblumenöl
1 TL Senf
wenig Salz
wenig gemahlener weißer Pfeffer
15 ml Zitronen- oder Limettensaft

Die Mayonnaise zubereiten, wie in der nebenstehenden Bildfolge links gezeigt. Um die Emulsion zu stabilisieren, empfiehlt es sich, am Schluss noch 2 EL warmes Wasser unterzurühren. Für Salate oder auch zur Zubereitung weiterer Saucen mit Mayonnaise wie beispielsweise einer Remouladensauce oder auch einer Sauce tartare sollte die Mayonnaise eine gleichmäßige, halbfeste Konsistenz haben.

Auf Mayonnaise oder Frischkäse basiert eine Reihe weiterer, für die kalte Küche wichtiger Grundsaucen: Die Remouladensauce und die Sauce tartare passen beispielsweise gut zu Fleisch, etwa zu kaltem Braten, Roastbeef oder Tafelspitz, aber auch zu Eiern. Die Grüne Sauce – sie wird auch mit Mayonnaise zubereitet – schmeckt zu Eiern, Fisch oder Krustentieren.

Remouladensauce

250 g Mayonnaise
50 g Gewürzgurken, fein gewürfelt
20 g Kapern, fein gehackt
2 Sardellenfilets, fein gehackt
(oder 1 TL Sardellenpaste)
1 TL mittelscharfer Senf
2 EL fein geschnittene Kräuter
(etwa Petersilie, Estragon, Kerbel)
Salz, Pfeffer
evtl. etwas trockener Weißwein
(oder Gewürzgurkensud)
nach Belieben 80 g weiße Zwiebel, fein gewürfelt und blanchiert

Die Mayonnaise in eine Schüssel füllen und die zerkleinerten Gewürzgurken, Kapern und Sardellen unterrühren. Den Senf und die geschnittenen Kräuter unterheben und die Mayonnaise mit Salz und Pfeffer würzen. Die Mischung eventuell mit Weißwein oder Gewürzgurkensud etwas verdünnen. Nach Belieben die blanchierten Zwiebelwürfel untermischen.

Sauce tartare

250 g Mayonnaise
Salz, Pfeffer
2 hart gekochte Eier, geschält
2 EL feine Schnittlauchröllchen

Die Mayonnaise in einer Schüssel mit Salz und Pfeffer verrühren. Die Eier fein würfeln und mit dem Schnittlauch unterrühren.

Frankfurter Grüne Sauce

300 g Doppelrahmfrischkäse
etwa 120 ml Sahne
5 EL fein geschnittene Kräuter
(Petersilie, Schnittlauch, Kerbel, Sauerampfer, Dill, Borretsch, Estragon, Liebstöckel, Zitronenmelisse und Pimpinelle)
Salz, Pfeffer

Ein Drittel des Frischkäses mit 50 ml Sahne und den geschnittenen Kräutern im Mixer fein pürieren. Den restlichen Frischkäse mit der restlichen Sahne in einer Schüssel glatt rühren. Die pürierte Kräutermischung unterrühren und die Grüne Sauce mit Salz und Pfeffer würzen. Sollte sie etwas zu fest sein, noch ein wenig Sahne unterrühren.



Kräutersauce

50 g Schalotten, geschält
100 ml Weißweinessig
Salz, Pfeffer
1 Prise Zucker
200 ml Maiskeimöl
3 EL fein gehackte Kräuter

Die Schalotten fein würfeln. Den Essig in einer Schüssel mit Salz, Pfeffer und Zucker verrühren, bis sich Salz und Zucker gelöst haben. Das Öl kräftig unterschlagen. Die Schalottenwürfel und Kräuter (etwa Petersilie, Schnittlauch, Kerbel, Estragon und Zitronenmelisse) einrühren.

Verwendung: Für Blattsalate, Artischocken, Spargel, Radieschen- und Tomatensalat.



Eiersauce

4 Eigelbe
100 ml Aceto Balsamico bianco
1 TL mittelscharfer Senf
Salz, Pfeffer
150 ml Sonnenblumenöl

Die Eigelbe in einer Schüssel mit dem Essig, dem Senf sowie Salz und Pfeffer verrühren, bis sich das Salz gelöst hat. Nach und nach das Öl kräftig unterschlagen und die Eiersauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Verwendung: Für Blattsalate, Artischocken, Spargel und Blumenkohl.



French Dressing

1 Knoblauchzehe, geschält
Salz
100 ml Weißweinessig
Pfeffer
2 EL Dijon-Senf
200 ml Sonnenblumenöl

Die Knoblauchzehe mit wenig Salz fein zerreiben. Den Essig in einer Schüssel mit Salz, Pfeffer und dem Senf verrühren, bis sich das Salz gelöst hat. Das Öl nach und nach kräftig unterschlagen und den fein zerriebenen Knoblauch einühren.

Verwendung: Für Blattsalate und gegarte Gemüsesalate.



Specksauce

100 g durchwachsener Räucherspeck, in dünnen Streifen
50 g Zwiebel, fein gewürfelt
100 ml Weißweinessig
Salz, Pfeffer
100 ml Sonnenblumenöl
1 TL Kümmel

Speck in einer heißen Pfanne ohne Fett knusprig braten, die Zwiebelwürfel kurz mitbraten. Den Essig in einer Schüssel mit Salz und Pfeffer verrühren, bis sich das Salz gelöst hat. Öl kräftig unterschlagen. Speck, Zwiebel und Kümmel einrühren.

Verwendung: Für Kopfsalat, Feldsalat und Löwenzahnsalat, für Kraut- und Kartoffelsalat sowie für Brunnenkresse.



Joghurtsauce

450 g Joghurt oder Dickmilch
Salz, Pfeffer
2 bis 3 EL Zitronensaft
15 ml Worcestersauce
Pflanzenöl nach Belieben
3 EL fein gehackte Kräuter

Joghurt oder Dickmilch in einer Schüssel mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Worcestersauce glatt rühren. Nach Belieben noch etwas Öl unterrühren und die Kräuter (etwa Petersilie, Kerbel und Estragon) unter die Sauce rühren.

Verwendung: Für Blattsalate, Gurkensalat, Chicoréesalat und Artischockensalat.



Dill-Rahm-Sauce

400 g Crème fraîche
30 ml Zitronensaft
Salz, Pfeffer
10 g grob geschnittener Dill

In einer Schüssel die Crème fraîche mit dem Zitronensaft, Salz und Pfeffer verrühren. Den grob geschnittenen Dill unter die Sauce rühren.

Verwendung: Für Blattsalate und Gurkensalat.



Roquefortsauce

150 g Roquefort
100 ml Sahne
100 ml trockener Weißwein
15 ml Zitronensaft
Salz, Pfeffer

Den Roquefort durch ein feines Sieb streichen. Den Käse in einer Schüssel mit der Sahne, dem Weißwein, dem Zitronensaft, Salz und Pfeffer gut verrühren.

Verwendung: Für Blattsalate, Stangensellerie und Tomatensalat.



Cocktailsauce

400 g Mayonnaise
10 ml Weinbrand
40 ml Orangensaft
1 EL geriebener Meerrettich
50 g passierte Tomaten
100 g Ketchup, Salz, Pfeffer
8 ml Worcestersauce
2 Spritzer Tabasco, 100 ml Sahne

Mayonnaise mit Weinbrand, Orangensaft, Meerrettich, den passierten Tomaten und Ketchup verrühren. Mit Salz, Pfeffer, Worcestersauce und Tabasco würzen. Die Sahne steif schlagen und unterheben. Alternative: 100 g Tomatenwürfel einrühren.

Verwendung: Für Blattsalate und Chicoréesalat.



Thousand-Island-Dressing

120 g rote Paprikaschote
400 g Mayonnaise
150 g scharfe Chilisauce
Salz
1 TL edelsüßes Paprikapulver

Die Paprikaschote häuten und das Fruchtfleisch sehr klein würfeln. In einer Schüssel die Mayonnaise mit der Chilisauce, Salz und dem Paprikapulver gut verrühren und die Paprikawürfel untermischen.

Verwendung: Für Blattsalate und Spargelsalat.



Mandel-Rahm-Sauce

50 ml Orangensaft
100 g Marzipanrohmasse
100 ml Sahne
200 g Mayonnaise
100 g gehackte, geröstete Mandeln
1 TL Orangenzesten
8 ml Worcestersauce, Salz
100 ml Sahne, geschlagen

Orangensaft mit Marzipan und Sahne verrühren, bis das Marzipan sich aufgelöst hat. Mayonnaise, geröstete Mandeln, Orangenzesten, Worcestersauce und Salz unterrühren. Die geschlagene Sahne unterheben.

Verwendung: Für Blattsalate, Spargelsalat, Chicoréesalat und Stangensellerie.



Kartoffeldressing

400 g mehlig kochende Kartoffeln
100 g roh geräucherter Speck
15 ml Pflanzenöl, 50 g Zwiebel
etwa 300 ml Fleischbrühe
100 ml Weißweinessig
100 ml Sonnenblumenöl
Salz, Pfeffer, Knoblauchsalz
2 EL Schnittlauchröllchen

Kartoffeln kochen, pellen und noch warm durch die Presse drücken. Speck fein würfeln und im heißen Öl anbraten. Die fein gewürfelte Zwiebel mitbraten, abkühlen lassen. Kartoffeln mit Brühe, Essig und Sonnenblumenöl glatt rühren. Speck, Zwiebel, Gewürze und Schnittlauch einrühren.

Verwendung: Für Feldsalat, Eisberg-, Endivien-, Eichblatt- und Löwenzahnsalat.



Apfel-Meerrettich-Sauce

100 ml Apfelessig
100 ml Apfelsaft
15 ml Zitronensaft
Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker
50 g Apfelgelee oder Apfeldicksaft
200 ml Sonnenblumenöl
120 g roter Apfel
2 EL geriebener Meerrettich

Essig, Apfel- und Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Zucker und Apfelgelee oder -dicksaft miteinander verrühren. Das Öl nach und nach unterrühren. Apfel vierteln, vom Kerngehäuse befreien, fein raspeln und mit dem geriebenen Meerrettich unterrühren.

Verwendung: Für Blattsalate, Rindfleischsalat, Kartoffelsalat und gepökelte Rinderzunge.



Saucen zum Dippen

Feurig-scharf oder erfrischend-mild sind diese internationalen Saucen. Sie ergänzen Fisch, Fleisch oder auch Wild ideal.

Kalter Braten, Pasteten und Terrinen oder rohes Gemüse werden von pikanten Saucen geschmacklich abgerundet. Die jeweils passenden Rezepte für Wild, Geflügel und Fisch finden sich hier mit ihren unterschiedlichen Verwendungsmöglichkeiten vorgestellt.

① Guacamole

200 g Tomaten
4 grüne Chilischoten, halbiert
4 große reife Avocados
80 g Zwiebeln, fein gehackt
2 Knoblauchzehen, fein gehackt
2 EL geschnittenes Koriandergrün
Salz, Saft von 1 Limette

Tomaten vom Stielansatz befreien, häuten, Samen entfernen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Chilis von den Samen befreien und das Fruchtfleisch fein würfeln. Avocados längs halbieren, Kern entfernen, das Fruchtfleisch mit einem Löffel auslösen und mit einer Gabel zerdrücken. Tomaten, Chilis und Avocadofleisch mit allen weiteren Zutaten gut vermengen. Verwendung: Zu Tortilla-Chips und Gemüse.

Die Zutaten für die Guacamole – hier ohne Tomaten – lassen sich auch gut im Mixer pürieren. So erhält man eine sehr homogene Creme.

② Meerrettichsahne

200 g frischer Meerrettich, geschält
1/4 l Sahne
120 g roter Apfel, grob geraspelt
Salz, Pfeffer
1 Spritzer Zitronensaft
1 Prise Zucker
eventuell noch etwas Sahne

Meerrettich fein reiben. Die Sahne nicht ganz steif schlagen, Meerrettich und Apfel unterrühren, mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Zucker würzen. Ist die Sauce zu fest, noch etwas Sahne unterrühren.







Meerrettichsahne
Sie besteht vor allem aus frisch geriebenem Meerrettich, grob geraspeltem Apfel und leicht geschlagener Sahne.

Verwendung: Zu geräuchertem Fisch, Rindfleischsalat, Tafelspitzsülze.



Cumberland-Sauce
Ihre Hauptzutaten sind Rot- und Portwein, Zitrusfrüchte, Johannisbeergelee, Preiselbeerkonfitüre und Senfpulver.

Verwendung: Zu Wildpasteten und -terrinen, gebratenem Wild und Geflügel.

③ Cumberlandsauce

1 unbehandelte Orange
1 unbehandelte Zitrone
0,2 l Rotwein
250 g Johannisbeergelee
200 g Preiselbeerkonfiture
4 cl roter Portwein, etwa Ruby
2 Msp. englisches Senfpulver
2 Msp. Cayennepfeffer

Die Orange und die Zitrone heiß waschen, trocknen und jeweils von der Schale Zesten ablösen. Beide Früchte auspressen. Zesten blanchieren und kalt abschrecken. Den Wein mit der Zitrusjulienne bei geringer Hitze auf etwa 300 ml reduzieren. Johannisbeergelee und Preiselbeerkonfitüre durch ein feines Sieb streichen, beiseite stellen. Die Julienne herausnehmen, den Portwein, Orangen- und Zitronensaft zum Wein gießen und kurz aufkochen lassen. Gelee und Konfitüre einrühren, kräftig aufkochen lassen, mit Senfpulver und Cayennepfeffer würzen. Die Sauce durch ein Sieb passieren, Zitrusjulienne wieder einlegen und die Cumberland-Sauce erkalten lassen.

④ Gurken-Relish

300 g Salatgurke, halbiert
180 g Tomatenfruchtfleisch
2 rote Chilischoten, fein gehackt
2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
2 EL geschnittenes Koriandergrün
abgeriebene Schale von 1 Limette
40 ml Limettensaft
80 ml Geflügelfond, 20 g Zucker
1 gestr. TL Kartoffelstärke
30 ml Pflanzenöl, Salz, Pfeffer

Mit einem Teelöffel die Gurkenhälften von den Samen befreien und das Fruchtfleisch sehr klein würfeln. Tomatenfruchtfleisch klein würfeln. In einer Schüssel Gurken-, Tomaten-, Chili- und Knoblauchwürfel gut vermengen, Koriandergrün und Limettenschale einrühren. Limettensaft, Geflügelfond und Zucker in einer Kasserolle erhitzen. Die Stärke mit ein wenig Fond glatt rühren, zugießen, alles einmal aufkochen, vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Die angedickte Sauce sowie das Öl unterrühren und das Gurken-Relish mit Salz und Pfeffer würzen.

⑤ Raita mit Tomaten

600 g Schafmilch-Joghurt
250 g Tomatenfruchtfleisch
80 g Frühlingszwiebeln, geputzt
Salz, Pfeffer
2 Msp. gemahlener Kreuzkümmel
2 EL gehacktes Koriandergrün

Joghurt in einer Schüssel glatt rühren. Tomatenfruchtfleisch klein würfeln. Frühlingszwiebeln in sehr feine Ringe schneiden. Tomatenwürfel und Zwiebelringe unter den Joghurt rühren. Mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel würzen, Koriandergrün einrühren und das Raita 1 Stunde kühl stellen.

⑤ Salsa rosso

500 g Tomaten
4 grüne Chilischoten, halbiert
4 Knoblauchzehen, grob gehackt
3 EL gehacktes Koriandergrün
Salz, 1 Spritzer Weinessig

Wasser zum Kochen bringen, darin die Tomaten eine, die Chilischoten ohne Samen drei Minuten kochen. Die Tomaten häuten, vierteln und die Samen entfernen. Tomaten mit Chilischoten und Knoblauch im Mixer pürieren. Koriandergrün einrühren, salzen und mit Essig abschmecken.

⑦ Tsatsiki

400 g Salatgurke
Salz
500 g Schafmilch-Joghurt
5 Knoblauchzehen, fein gehackt
30 ml Olivenöl
15 bis 30 ml Weißweinessig
Pfeffer
2 EL fein geschnittener Dill

Die Salatgurke waschen, eventuell schälen, der Länge nach halbieren und die Samen entfernen. Das Fruchtfleisch grob raspeln, mit Salz bestreuen und 10 Minuten ziehen lassen; das Wasser gut ausdrücken. In einer Schüssel den Joghurt glatt rühren, gehackten Knoblauch, Gurke, Öl und Essig einrühren. Das Tsatsiki mit Salz, Pfeffer und Dill würzen und mit Dillspitzen garnieren.





Gurken-Relish
Die scharfe Sauce besteht in der Hauptsache aus Tomaten, Gurke, Knoblauch, Koriandergrün und Chili.

Verwendung: Zu Roastbeef und kalten Braten von Rind bis Schwein.





Raita mit Tomaten
Die frische Sauce basiert auf Schafmilch-Joghurt. Hinzu kommen Tomaten, Frühlingszwiebeln und Gewürze.

Verwendung: Zu Frikadellen und Fleisch, auch als Gemüsedip.





Salsa rosso
Pürierte Tomaten, Chilis, Knoblauch und Koriandergrün sind die Hauptzutaten der feurigen Tomatensauce.

Verwendung: Zu kalten Hähnchenkeulen, -flügeln, Wraps und Pasteten.





Tsatsiki
Schafmilch-Joghurt, geraspelte, entwässerte (!) Gurke und Dill setzen bei diesem Saucen-Klassiker Akzente.

Verwendung: Zu Hackbällchen, Fleisch, frittierten Gemüsechips.

Chutneys

Ob süßsauer, mild oder scharf, die fruchtigen Begleiter runden Fleisch oder Geflügel perfekt ab.

Chutneys vereinen meist eine fruchtig-süße Komponente mit einer anderen Geschmacksrichtung. So ist das Tomaten-Chutney süßscharf, das Mango-Kürbis-Chutney dagegen süßsauer. Eher mild sind das Fenchel-Orangen-Chutney und das Zucchini-Chutney. Das Johannisbeer-Chutney passt gut zu Wild. Generell harmonieren Chutneys mit Kalbfleisch, Rind- oder Schweinefleisch, aber auch mit Geflügel inklusive Kaninchen. Chutneys stellt man am besten gleich in größerer Menge her, sie halten sich gut verschlossen einige Zeit im Kühlschrank.

Tomaten-Chutney

35 g frische Ingwerwurzel, geschält
6 Knoblauchzehen, geschält
900 g Tomaten
40 ml Pflanzenöl
1 1/2 TL Panch foron (chinesische Gewürzmischung)
3 getrocknete rote Chilischoten
Salz
100 g brauner Zucker oder Palmzucker
150 g getrocknete Aprikosen
1 grüne Chilischote, halbiert

Den geschälten Ingwer in feine Streifen schneiden. Knoblauch sehr fein hacken. Tomaten vom Stielansatz befreien, blanchieren, kalt abschrecken, häuten und vierteln. Samen entfernen, die Samen durch ein Sieb passieren, dabei den Saft auffangen. Das Tomatenfruchtfleisch klein würfeln und weiterarbeiten, wie in den ersten vier Steps der Bildfolge unten gezeigt. Während die Mischung leicht eindickt, die getrockneten Aprikosen in etwa 1/2 cm große Würfel schneiden. Die grüne Chilischote von den Samen befreien und das Chutney fertig stellen, wie in den letzten zwei Steps der Bildfolge unten gezeigt.



1 Tomaten-Chutney herstellen: Das Öl in einem Topf erhitzen und das Panch foron darin bei mittlerer Hitze 1 bis 2 Minuten braten.



2 Die getrockneten und leicht zerbröckelten Chilis mit dem Ingwer und dem Knoblauch zufügen und alles etwa 1 Minute braten.



3 Das klein gewürfelte Tomatenfruchtfleisch zugeben und unter Rühren kurz andünsten. Die Mischung mit Salz würzen.



4 Den Zucker zufügen und den aufgefangenen Tomatensaft angießen. Alles bei reduzierter Hitze 15 bis 20 Minuten köcheln lassen.



5 Ist die Mischung leicht eingedickt, Aprikosen und Chilihälften zu den Tomaten geben. Alles noch 10 bis 15 Minuten köcheln lassen.



6 Abschmecken. Die Chilihälften entfernen und das Tomaten-Chutney sofort in die vorbereiteten Gläser einfüllen. Gläser verschließen.

① Mango-Kürbis-Chutney

2 kg reife Mangos (etwa 1,2 kg Fruchtfleisch)
100 g Korinthen
200 g Datteln
150 g rote Paprikaschote
2 kleine Chilischoten
100 g frische Ingwerwurzel
1/2 l Obstessig
50 g Salz
300 g brauner Zucker
100 g weiße Zwiebeln
1 Knoblauchzehe, zerdrückt
Saft von 2 Limetten
1/2 TL gemahlene Kurkuma
1 TL Pimentkörner, grob gehackt
1 EL gemischte Senfkörner
2 kg Kürbis (etwa 1,7 kg Fruchtfleisch)

Das Fruchtfleisch der Mangos auslösen und würfeln. Korinthen kurz abbrausen. Die Datteln vom Kern befreien und grob hacken. Paprikaschote halbieren, Stielansatz, Samen und Scheidewände entfernen und das Fruchtfleisch klein würfeln. Die Chilischoten von Stielansatz und Samen befreien und das Fruchtfleisch sehr fein hacken. Ingwer schälen und in feine Scheiben schneiden. Mangowürfel, Korinthen, Datteln, Paprika, Chilis und Ingwer in einer Schüssel mit Essig, Salz und Zucker vermischen und alles über Nacht zugedeckt durchziehen lassen. Am nächsten Tag Zwiebeln schälen, klein würfeln und mit dem Knoblauch zufügen. Limettensaft, Kurkuma, Piment und Senfkörner unter die Mango-Mischung rühren. Den Kürbis schälen, von den Kernen und dem faserigen Inneren befreien und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Alles in einem Topf zum Kochen bringen, die Hitze reduzieren und das Mango-Kürbis-Chutney etwa 30 Minuten köcheln, bis es etwas eingedickt ist. Das Chutney entweder abkühlen lassen oder noch heiß in vorbereitete, sterilisierte Gläser füllen, sofort verschließen

② Fenchel-Orangen-Chutney

400 g Fenchelknollen
100 g rote Zwiebeln
2 EL Olivenöl
4 EL Orangenblütenhonig
1 EL Fenchelsamen
Saft und Filets von 1 Orange
Salz, Pfeffer, 4 Kumquats
1 TL frische grüne Pfefferkörner
1 EL fein geschnittenes Fenchelgrün
etwas Kartoffelstärke

Die Fenchelknollen waschen, mit Küchenpapier trockentupfen und den Wurzelansatz sowie die grünen Stängel abschneiden. Die Fenchelknollen erst der Länge nach vierteln, dann in kleinere Stücke schneiden. Die Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. In einem Topf das Olivenöl erhitzen, Zwiebelwürfel und Fenchelstücke zufügen und im heißen Öl kurz anschwitzen. Den Honig, die Fenchelsamen und den Orangensaft einrühren und alles mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hitze reduzieren und das Gemüse zugedeckt weich dünsten. In der Zwischenzeit die Orangenfilets klein schneiden, die Kumquats achteln und beides zusammen mit den grünen Pfefferkörnern und dem Fenchelgrün unter die Fenchelmischung rühren. Die Kartoffelstärke mit etwas Wasser anrühren und das Fenchel-Orangen-Chutney damit leicht binden. Abschmecken und das Chutney entweder abkühlen lassen oder sofort in vorbereitete, sterilisierte Gläser einfüllen.

③ Zucchini-Melonen-Gurken-Chutney

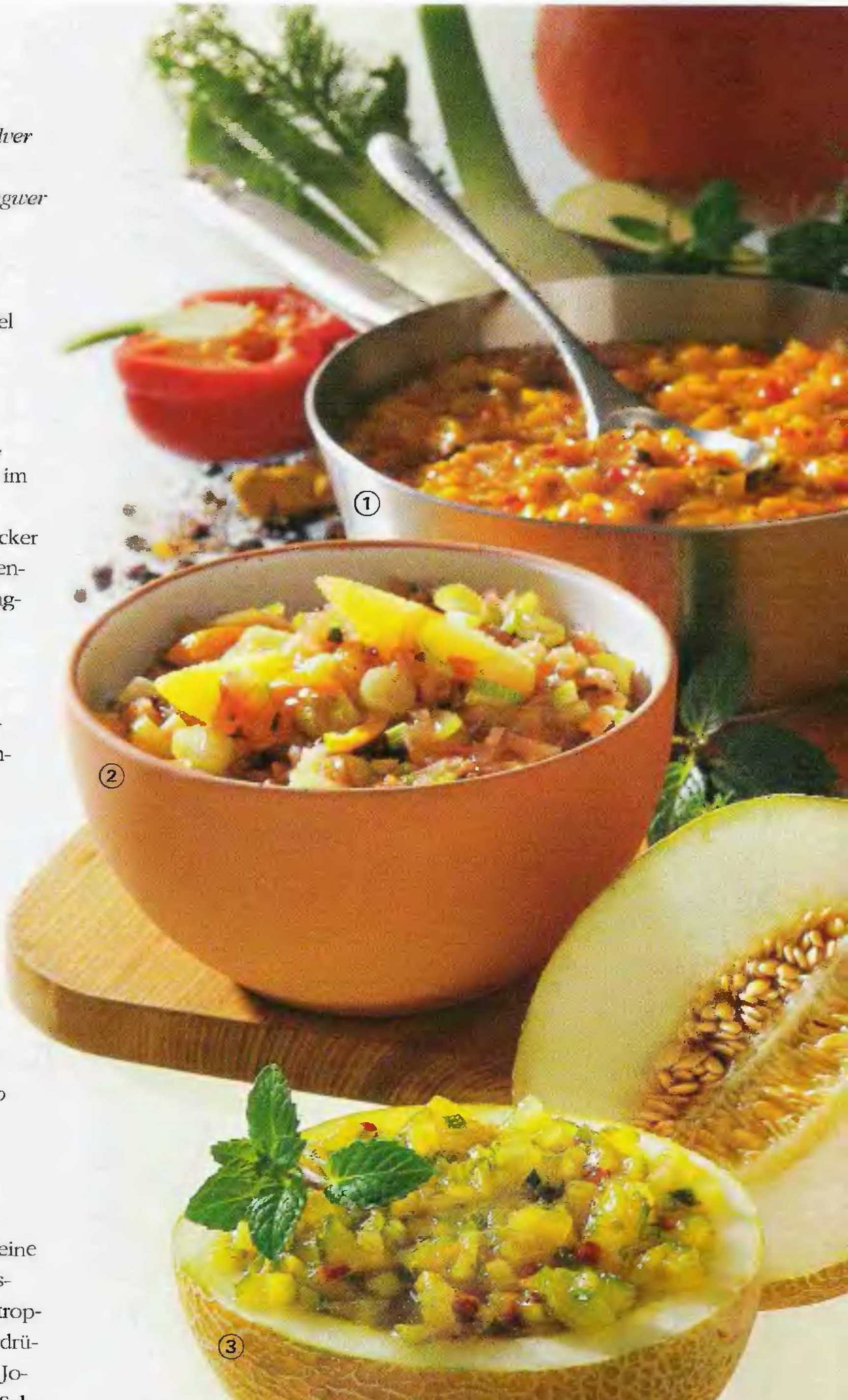
120 g Salatgurke, längs halbiert
200 g Melonenfruchtfleisch, etwa von einer Galia-Melone
100 g Zucchini, klein gewürfelt
30 ml Olivenöl
100 ml Weißwein
150 g Palmzucker
Saft von 1 Limette
1 TL mildes Madras-Currypulver
1/2 TL rosa Pfefferkörner
1 Messerspitze gemahlener Ingwer
Salz, Pfeffer
1 EL fein geschnittene Minze

Salatgurke mit einem Teelöffel von den Samen befreien und klein würfeln. Melonenfruchtfleisch ebenfalls klein würfeln. Zucchini-, Gurken- und Melonenwürfel im heißen Öl kurz anschwitzen. Mit dem Wein ablöschen, Zucker zufügen und alles mit Limettensaft, Curry, Pfefferkörnern, Ingwerpulver, Salz und Pfeffer würzen. Gemüse bei reduzierter Hitze weich dünsten. Minze unterrühren, abschmecken und das Chutney abkühlen lassen.

Johannisbeer-Mango-Chutney

(ohne Abbildung)
60 g Ingwerwurzel
150 g Rote Johannisbeeren
400 g Zucker
100 ml Aceto Balsamico rosso
1/2 TL Salz
1 Chilischote, fein gewürfelt
300 g unreife Mangos

Ingwer schälen und in sehr feine Scheiben schneiden. Johannisbeeren waschen, sehr gut abtropfen lassen und im Mörser zerdrücken. In einem Topf Ingwer, Johannisbeeren, Zucker, Essig, Salz und Chilischote aufkochen. Hitze reduzieren und die Mischung 15 Minuten köcheln lassen. Die Mangos schälen und das Fruchtfleisch in dünne Scheiben schneiden. Mangos zufügen und mit der Johannisbeer-Mischung noch 30 Minuten köcheln, bis die Mangos weich sind. Das dickflüssige Chutney in sterile Gläser füllen.



Chutneys mit fruchtiger Note. Alle drei – das Mango-Kürbis-Chutney, das Fenchel-Orangen-Chutney und das Zucchini-Melonen-Gurken-Chutney (von oben nach unten) passen hervorragend zu kaltem Fleisch, aber auch zu Pasteten und Terrinen.

Gemüse vorbereiten

Blattsalate und Salatgemüse herrichten: Die wichtigsten Handgriffe und Techniken.

Der richtige Umgang mit den Zutaten ist Voraussetzung: Sei es das Waschen und Trockenschleudern von Blattsalaten oder das Schälen einer Avocado.

Waschen und Schälen

Mit dem Waschen und Schälen von Salatgemüse verschwindet auch ein Großteil eventuell anhaftender Pestizide. Damit jedoch beim Waschen nicht unnötig viele Vitamine und Mineralstoffe verloren gehen, sollte man das Gemüse nach Möglichkeit noch vor dem Schälen waschen. Mit wie viel Abfall jeweils gerechnet werden muss, hängt ab von der Qualität der Ware: je besser und frischer, desto weniger Abfall bleibt übrig. Wird die Schale mitgegessen wie beispielsweise bei Rettich, Zucchini oder auch bei Paprika, muss sie besonders gründlich gereinigt werden. Dadurch werden zum einen anhaftende Schmutzpartikel, zum anderen auch eventuell vorhandene Rückstände von Spritzmitteln entfernt.

Salat waschen

Soll eine größere Menge an Kopfsalat auf einmal verarbeitet werden, legt man den Salat auf den Kopf und schneidet den Stielan-



1 **Tomaten vorbereiten:** Von den Tomaten den Stielansatz entfernen. Die Tomaten kurz in kochendem Wasser blanchieren und dann häuten.



2 Tomaten vierteln und mit einem Messer oder einem Esslöffel die Samenkerne auslösen. Fruchtfleisch nach Belieben weiterverarbeiten.



1 **Salat trocknen:** Gewaschene Salatblätter locker in einen speziellen grobmaschigen Drahtkorb einfüllen und die Griffe zusammenklappen.



2 Den Drahtkorb an den Griffen halten und über dem Ausguss kräftig hin und her drehen und so das Wasser herausschleudern.



1 **Große Salatmengen trocknen:** Elektrische Salatschleudern, wie sie die Gastronomie verwendet, können große Mengen auf einmal fassen.



2 Bereits nach 10 bis 15 Sekunden sind Riesenmengen Salat trockengeschleudert. Solche Geräte eignen sich für alle Blattsalate und Kräuter.



1 **Spargel schälen und kochen:** Die Stangen mit einem Spargelschäler oder scharfen Messer vom Kopf in Richtung Ende dünn schälen.



2 Die geschälten Spargelstangen zu Bündeln von jeweils 250 oder auch 500 g zusammenfassen und mit Küchengarn gut verschnüren.



3 Die Enden des Garns fest verknoten oder zu Schleifchen binden, damit das Bündel beim Kochen nicht auseinander fallen kann.



4 Die gegarten Spargelstangen – sie sollten nicht mehr bissfest sein – mit dem Schaumlöffel aus dem Topf heben und das Garn entfernen.



1 **Avocados vorbereiten:** Die reife Frucht mit einem kleinen scharfen Messer rundum bis auf den Samenkern einschneiden.



2 Die Hälften mit beiden Händen vorsichtig gegeneinander drehen, bis sich eine Hälfte leicht abheben lässt. Den Samenkern entfernen.



3 Die Schnittflächen sofort mit Zitronen- oder Limettensaft bepinseln oder beträufeln, damit sie sich nicht verfärben.



4 Ist das Fruchtfleisch sehr weich, kann man es mit einem Löffel ringsum lösen und vorsichtig aus der Schale heben.

satz mit einem scharfen Messer kreisförmig heraus. So lassen sich die Blätter ganz einfach und vor allem gleichzeitig voneinander lösen, was doch einige Zeitersparnis bringt. Bei Freilandsalat empfiehlt sich, beim Waschen noch einen Schuss Essig mit ins Wasser zu geben, er bringt vorhandenes Ungeziefer an die Oberfläche. Zum Trockenschleudern der Salatblätter kann entweder ein Drahtkorb wie links abgebildet oder auch eine Salatschleuder mit Handkurbel verwendet werden. Größere Mengen bewältigen Spezialsalatschleudern für die Gastronomie. Unentbehrlich beim Vorbereiten von Salat und Gemüse ist gutes Werkzeug, allem voran scharfe Messer.
Wie grob oder fein Zwiebeln oder Karotten geschnitten werden, bestimmt vor allem der spätere Verwendungszweck: dünn sind die Gemüseblättchen für ein Matignon – die klassische französische Gemüsemischung aus Karotten, Sellerie und Zwiebeln. Für Saucen und Schmorgerichte verwendet man das Röstgemüse (Mirepoix) hingegen gröber geschnitten.

Gemüse als Garnitur

Soll Gemüse zugleich Dekoration sein, dann reicht einfaches Schneiden nicht aus. In diesem Fall verwendet man für Karotten beispielsweise ein Buntmesser, um gezackte Scheiben zu erhalten, oder man schneidet eine geschälte größere Karotte quer in Scheiben und sticht daraus mit einem kleinen Ausstecher nach Belieben Blüten oder andere Formen aus.

Kugeln unterschiedlicher Größe erhält man mit Hilfe von Kugelausstechern in unterschiedlicher Größe. Wird das Gemüse nicht roh verwendet, so gilt: je kleiner die Stücke, desto kürzer die Garzeit, aber desto größer der Arbeitsaufwand. Wichtig ist auch, geschnittenes Gemüse nicht zu lange stehen zu lassen, sonst gehen licht- und wärmeempfindliche Vitamine schnell verloren.

Muss Gemüse eine Zeit lang aufbewahrt werden, so bedeckt man die Würfel oder Streifen am besten mit Frischhaltefolie und stellt sie in den Kühlschrank.

Sollen Fenchel oder Radicchiohälften dekorativ in fächerförmige Scheiben geschnitten werden, wird der Strunk nur ein wenig gekürzt, aber nicht entfernt, denn sonst würden die Blätter nicht mehr zusammenhängen. Auch muss der – früher oft recht bittere – Strunk bei Zichoriengewächsen und Fenchel heute nicht mehr unbedingt entfernt werden, zumal er im Grunde eher zart ist und die Bitterstoffe weit gehend aus ihnen herausgezüchtet wurden. Schnitttechnik und Form der Gemüsegarnituren richten sich vor allen Dingen nach dem späteren Verwendungszweck.

Wichtig bei Gemüse generell: Man sollte es möglichst frisch verwenden und rasch verarbeiten, nicht im Wasser auslaugen und nicht zu lange stehen lassen: so bleiben die wertvollen Inhaltsstoffe weit gehend erhalten.



Salatgurke von Samen befreien: Die Gurke halbieren, die Samen mit einem Kugelausstecher entfernen und das Fruchtfleisch weiterverarbeiten.



Karotten für Garnituren vorbereiten: Waschen, schälen und die Karotten mit dem Buntmesser quer in dünne Scheiben schneiden.



Gemüsefenchel vorbereiten: Fenchelknolle halbieren und eventuell mit einem scharfen Messer den Strunk keilförmig herausschneiden.



Chicorée vorbereiten: Chicoréestaude der Länge nach halbieren und mit einem scharfen Messer den keilförmigen Strunk herausschneiden.



Radicchio vorbereiten: Radicchiokopf halbieren und mit einem scharfen Messer den Strunk aus beiden Hälften keilförmig herausschneiden.



Maiskörner abtrennen: Maiskolben waschen, nach Belieben garen, die Enden abtrennen und die Körner mit einem scharfen Messer abschneiden.



1 **Anrichten im Ring:** Eine Gemüse- oder auch eine Gemüse-Reis-Mischung in einen Ring einfüllen und mit dem Löffel etwas festdrücken.



2 Den Plexiglas- oder Metallring vorsichtig drehen, eventuell am Rand mit einem Messer lösen, leicht anheben und nach oben abziehen.



3 Anschließend das Gericht fertig stellen. Salat und Garnituren daneben und darauf anrichten und mit Sauce und Toppings fertig stellen.



Gesund: Rohkost

Gemüse, fein gerieben, geraspelt oder geschnitten, ergänzen das Salatbüfett.

Mit einer »Mandoline«, wie der stabile Edelstahl-Gemüsehobel aus Frankreich genannt wird, lassen sich dickere und dünnere Stifte, hauchfeine Julienne und Scheiben mit Waffelmuster herstellen. Von links nach rechts: Weißkrautstreifen, Zucchinistifte, Radieschenstifte und dekorative Kohlrabiwaffeln.



Gemüsespaghetti – hier aus Süßkartoffeln – lassen sich mit dieser kleinen Maschine leicht herstellen. Auch Karotten, Kohlrabi, Kürbis oder Zucchini kann man mit ihr in fadendünne lange »Nudeln« schneiden.



Rettich, geraffelt



Salatgurke, in Scheiben gehobelt



Rote Bete, fein gerieben



Karotten, fein gerieben



Paprika, in Julienne geschnitten



Gemüsefenchel, gerieben

Unter Rohkost sowie Rohkost-Säften versteht man naturbelassene, nicht gegarte Lebensmittel. Überwiegend handelt es sich dabei um pflanzliche Frischkost, hinzukommen können noch Milchprodukte wie Joghurt, Buttermilch, Milch oder Sahne sowie Eier und Honig. Vor allem in der Vollwerternährung spielt Rohkost eine wichtige Rolle, daher sollte sie bei der Planung eines Büfetts mitberücksichtigt werden. Kennzeichen von Rohkost ist vor allem Frische – Salate und Gemüse dürfen nicht lange gelagert werden, sie verlieren schon nach wenigen Tagen den Hauptteil ihrer Vitamine und Spurenelemente.



Frisches Gemüse, Obst und Kräuter – das sind die Hauptbestandteile der Rohkost. Hier ein appetitlicher Rohkostsalat aus dünn geschnittenem Brokkoli und Blumenkohl, Orangenfilets, Kräutern, Paprikawürfelchen und Zwiebelringen; abgerundet mit einem feinen Dressing.

Zudem wird Gemüse in der Regel in zerkleinerter Form gereicht, gerieben, geraffelt oder fein geschnitten. Rohkost ist relativ salzarm, gewürzt wird viel mit Kräutern.

Flüssige Rohkost

Auch Gemüse- und Fruchtsäfte sind ein wichtiger Bestandteil der Rohkost. Kommen sie aufs Büfett, sollten sie grundsätzlich frisch gepresst werden und nicht zu lange stehen, sonst verlieren sie durch Licht- und Sauerstoffeinfluss ihre wertvollen Inhaltsstoffe. Attraktiv auf dem Büfett – ob zum Frühstück, mittags oder abends – sind auch Mixgetränke aus Gemüse und Obst wie etwa ein Karotten-Orangen-Drink oder Kombinationen von heimischen und tropischen Früchten, eventuell mit asiatischen Aromen. Ingwer, Kokos oder Curry sind inzwischen auch in der Rohkost viel verwendete Würzmittel. Gemischt mit Joghurt, Buttermilch oder Milch werden sie zu köstlichen Shakes. Eine wichtige Rolle bei der Herstellung von flüssiger Rohkost spielt das Gerät: Herkömmliche Saftpressen trennen Saft und feste Bestandteile durch Zentrifugieren. Dies ist für Rohkost nicht optimal, weil dadurch sehr viel Luft unter den Saft gewirbelt wird und viele Vitamine durch den hohen Sauerstoffanteil rasch verloren gehen. Ein besseres Ergebnis erzielt man mit Geräten, die Obst und Gemüse tatsächlich pressen: Durch den Druck öffnen sich die Zellen, der Saft tritt aus und ein Sieb hält die festen Bestandteile zurück. So gewonnener Saft ist zudem etwas länger haltbar – ein wichtiger Aspekt für die Präsentation auf dem Büfett.

Rohkost-Salate

Auch hier gilt: Das Zerkleinern von Gemüse und Früchten muss möglichst schonend vor sich gehen. Ideal sind Geräte wie die Mandoline oder der Gemüse-Spaghetti-Schneider, mit denen auch größere Mengen rasch verarbeitet werden können. Auf einem Salatbüfett für Rohkostler sollte neben mehreren Sorten fein geraspeltem Gemüse und Blattsalaten auch eine Auswahl an frisch gekeimten Sprossen wie etwa Mungbohnen, Alfalfa (Luzerne), Kichererbsen, Senf, Leinsamen, Linsen, Radieschen oder Kresse bereitstehen. Diese bringen Geschmack und wertvolle Inhaltsstoffe mit. Für das Dressing eignen sich Zitrussäfte in Kombination mit guten Wein- oder Obstessigen und feinen, kalt gepressten Ölen wie beispielsweise Olivenöl, Rapsöl, Traubenkernöl oder Distelöl. Als Toppings kommen hier die verschiedensten Nüsse in Frage: Walnuss- oder Haselnusskerne, Cashew- und Paranüsse, Pinienkerne und Mandeln. Aus den fetthaltigen Nüssen werden zudem vielerlei Pasten hergestellt, sie sind Grundlage für Saucen zum Dippen. Als Mayonnaise-Ersatz dient eine Zubereitung auf Mandelbasis. Die Gemüsevielfalt wird ergänzt durch eine Auswahl an heimischen und tropischen Früchten sowie an Trockenfrüchten. Hier ist jedoch die Temperatur von Bedeutung: Sie darf beim Trocknen von Sultaninen, Aprikosen, Äpfeln, Birnen oder Feigen, um nur einige zu nennen, nicht höher als etwa 40 °C gewesen sein, sonst gelten Trockenfrüchte nicht mehr als Rohkost.

Brokkoli-Blumenkohl-Rohkost-Salat

500 g Blumenkohlröschen
500 g Brokkoliröschen
250 g rote Zwiebel, geschält
100 g Kohlrabi, geschält
2 Orangen
1 Hand voll Kräuterblättchen (Zitronenmelisse, Zitronenbasilikum und glatte Petersilie)
Für die Salatsauce:
60 ml Weißweinessig
60 ml Orangensaft, Salz, Pfeffer
120 ml Sonnenblumenöl
Außerdem:
100 g rote Paprikawürfelchen
Salbeiblüten
etwas Aceto Balsamico di Modena (10 Jahre alt)

Blumenkohl- und Brokkoliröschen waschen, abtropfen lassen und in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebel in feine Ringe, die Kohlrabi in Julienne schneiden. Die Orangen schälen und filetieren. Alle Zutaten für die Sauce gut verrühren. Blumenkohl, Brokkoli, Zwiebel und Kohlrabi dekorativ mit den Kräutern anrichten und mit der Sauce beträufeln. Alles mit Paprikawürfeln und Salbeiblüten bestreuen und mit ein paar Tropfen Aceto Balsamico garnieren.



①

Frische Salate

Die Kombination macht's: Optisch wie geschmacklich lassen sich bei Salaten gut Highlights setzen. Abgerundet werden sie mit einer unkomplizierten Sauce.

Entscheidend bei allen Salaten ist der Eindruck der Frische: Nichts darf angetrocknet aussehen und Blattsalate dürfen keinesfalls rötlich braune Stellen aufweisen.

① Salat mit Avocado

3 Avocados (von je 300 g)
etwas Zitronensaft
400 g gelbe Tomaten, in 1/2 cm breiten Scheiben
80 g geputzter Radicchio, mundgerecht zerpflückt
100 g Novita, mundgerecht zerpflückt
60 g Rucola, ohne Stängel
100 g rote Zwiebel, in dünne Ringe geschnitten
300 g Hüttenkäse
200 g Blauschimmelkäse, 1/2 cm groß gewürfelt
Für die Salatsauce:
75 ml Zitronensaft
Salz, Pfeffer
1 Prise Zucker
75 ml Sonnenblumenöl
Außerdem:
50 g kernige Haferflocken
1/4 TL edelsüßes Paprikapulver

Avocado längs halbieren, Kern entfernen und das Fruchtfleisch mit etwas Zitronensaft bestreichen. Avocadohälften dünn schälen und das Fruchtfleisch in 1/2 cm dicke Spalten schneiden. Alle Zutaten für die Salatsauce gut verrühren. Die Haferflocken in einer beschichteten Pfanne ohne Fett leicht rösten und mit dem Paprikapulver bestreuen. Die Avocadospalten, die Tomatenscheiben und die Blattsalate dekorativ auf Tellern anrichten und mit der Salatsauce beträufeln. Zwiebelringe, Hüttenkäse und gewürfelten Blauschimmelkäse darüber verteilen und alles mit den gerösteten Haferflocken bestreuen.

② Gurkensalat

3 Salatgurken (von je etwa 400 g)
15 Radieschen, in dünne Stifte geschnitten
grob gemahlener Pfeffer
Dillstängel zum Garnieren
Für die Salatsauce:
500 g Sauerrahm, 30 ml Weißweinessig
Salz, Pfeffer, 2 EL fein geschnittener Dill

Gurken ganz oder teilweise schälen, längs halbieren und die Samen entfernen. Die Hälften quer in 1 mm dünne Scheiben schneiden. Alle Zutaten für die Salatsauce gut miteinander verrühren. Gurkenscheiben schichtweise mit der Sauce auf Tellern anrichten, mit Radieschenstiften und grob gemahlenem Pfeffer bestreuen und mit etwas Dill garnieren.

③ Chicorée-Salat

800 g Chicorée
4 Clementinen, geschält, die weiße Haut entfernt
5 Tomaten, gehäutet und geachtelt
400 ml Cocktailsauce (→ S. 135)
etwa 2 EL Ketchup

Vom Chicorée einige Blätter beiseite legen, Rest in fingerbreite Streifen schneiden. Clementinen in Filets teilen und längs halbieren. Tomatenfruchtfleisch in Streifen schneiden. Je 3 Chicoréeblätter dekorativ anrichten, mit je 1 Clementinenfilet und 1 Tomatenstreifen garnieren. Geschnittenen Chicorée daneben legen, mit der Cocktailsauce nappieren. Ketchup in eine Papierspritztüte füllen und den Salat mit feinen Linien überziehen.

④ Griechischer Salat

300 g Kirschtomaten, geviertelt
400 g Salatgurke, in 1 mm dicken Scheiben
300 g griechischer Schafskäse (Feta oder Manouri), in 1/2 cm große Würfel geschnitten
200 g weiße Zwiebeln, in dünnen Ringen
200 g Kalamata-Oliven, eventuell grober Pfeffer
Für die Salatsauce:
75 ml Weißweinessig, Salz, Pfeffer
150 ml Olivenöl

Zutaten für die Sauce gut verrühren. Tomatenviertel und Gurkenscheiben dekorativ auf Tellern anrichten. Käsewürfel, Zwiebelringe und Oliven darüber verteilen. Die Sauce darüber träufeln. Nach Belieben mit grobem Pfeffer bestreuen.

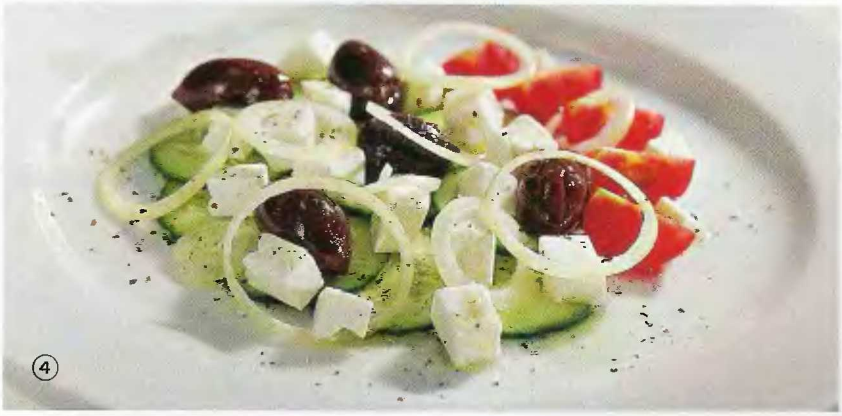
⑤ Radicchio-Fenchel-Melonen-Salat

500 g geputzter Radicchio (verschiedene Sorten)
500 g Honigmelone
500 g Fenchel, in dünnen Streifen und etwas Grün
Für die Salatsauce:
100 g püriertes Melonenfruchtfleisch
4 EL Doppelrahm-Frischkäse
6 EL Mayonnaise, Salz, Pfeffer

Radicchio in mundgerechte Stücke zerpflücken. Die Melone halbieren und Kugeln ausstechen. Alle Zutaten für die Salatsauce verrühren. Den Radicchio und die Fenchelstreifen auf Teller verteilen. Melonenkugeln daneben arrangieren. Alles mit der Sauce beträufeln und mit etwas Fenchelgrün garnieren.


②


③


④


⑤



①

Die Garnelen für diesen feinen Salat sind nicht einfach nur gekocht, sondern ziehen 20 Minuten in einer Mischung aus gehackten Zwiebeln, Knoblauch, Petersilie, Salz, Pfeffer und 2 EL Öl, bevor sie in einer beschichteten Pfanne in wenig Öl nur kurz (1 bis 2 Minuten von jeder Seite) gebraten werden. Garnieren kann man den Salat mit Petersilie und Pfeffer.

Salate mit Gemüse

Mit Ausnahme der Palmherzen ist das Gemüse für die Salate hier bereits vorgegart. Dabei darf es allerdings nicht zu weich werden: Artischocken, Karotten, Bohnen, Blumenkohl & Co. sollen noch Biss haben.

① Salat von Palmherzen & Garnelen

600 g frische rohe Palmherzen, quer in Scheiben
100 g heller Pflücksalat
300 g gewürfeltes Tomaten-Gelee (→ S. 275)
2 EL abgezupfte Petersilienblättchen
grob gemahlener Pfeffer
Für das Dressing:
30 ml Limettensaft, Salz, Pfeffer
100 ml Erdnussöl
Für die Garnelen:
20 rohe Garnelenschwänze (21–30), bis auf das Schwanzsegment geschält und Darm entfernt
100 g weiße Zwiebeln, fein gehackt
2 Knoblauchzehen, fein gehackt
30 ml gehackte Petersilie
90 ml Erdnussöl
Salz, Pfeffer

Die Zutaten für das Dressing verrühren. Garnelen in einer flachen Form mit den weiteren Zutaten und 60 ml Öl marinieren. In 30 ml Öl kurz braten, dabei mit der Marinade beträufeln und lauwarm abkühlen lassen. Auf jeden Teller einen Kreis aus 5 bis 6 Palmherzenscheiben legen, mittig Pflücksalat und Garnelen anrichten. Salat mit Geleewürfeln bestreuen, mit dem Dressing beträufeln und mit Petersilie und Pfeffer garnieren.

② Provenzalischer Artischockensalat

700 g gekochte Artischockenböden, in Scheiben
60 ml Olivenöl
200 g getrocknete Tomaten in Öl, in Streifen
60 g Schalotten, fein gewürfelt
2 Sardellenfilets, in Salz eingelegt, fein gehackt
100 g kleine schwarze Oliven
1 EL Thymianblättchen
Für das Dressing:
Saft von 1 Zitrone, Salz, Pfeffer, 100 ml Olivenöl

Artischockenböden im heißen Öl anbraten. Tomaten und Schalotten 1 Minute mitbraten. Alles in eine Schüssel umfüllen, Sardellen und Oliven untermischen. Zutaten für das Dressing verrühren und über den Salat gießen. Thymian einstreuen, alles vermischen, anrichten und garnieren.


②

③ Karottensalat

800 g Karotten, bissfest gegart, in Scheiben
10 g frische Ingwerwurzel, in feinen Scheiben
50 g Korinthen, gewaschen und abgetropft
Zesten von 1 Limette
etwas Koriandergrün für die Garnitur
Für das Dressing:
1 bis 2 EL Orangenblütenhonig, Saft 1/2 Limette
50 ml Apfelessig, Salz, etwas Zitronenpfeffer
150 ml Erdnussöl

Karotten, Ingwer, Korinthen und Limettenzesten vermengen. Zutaten für das Dressing verrühren, über den Salat gießen und 30 Minuten marinieren. anrichten und mit Koriandergrün garnieren.


③

④ Kidneybohnensalat

150 g grüne Bohnen (Bobby-Bohnen), Salz
600 g gegarte Kidneybohnen, gut abgetropft
200 g gegarte Maiskörner, gut abgetropft
80 g Frühlingszwiebeln, in feine Ringe geschnitten
1 rote Chilischote, Fruchtfleisch fein gewürfelt
einige Schnittlauchspitzen für die Garnitur
Außerdem:
200 ml einfache Salatsauce (→ S. 133)

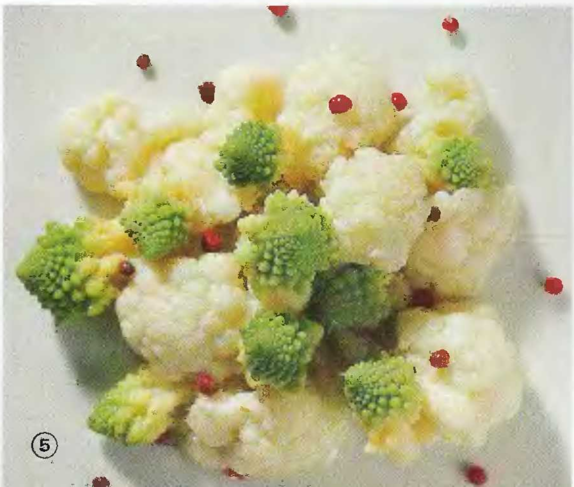
Die geputzten grünen Bohnen in Salzwasser bissfest garen, in Eiswasser abschrecken und schräg in 3 cm lange Stücke schneiden. Kidneybohnen, Maiskörner, grüne Bohnen, Frühlingszwiebeln und Chiliwürfel vermengen, mit der Vinaigrette übergießen, durchmischen, gut durchziehen lassen. abschmecken, anrichten und garnieren.


④

⑤ Blumenkohl-Romanesco-Salat

600 g Blumenkohlröschen
600 g Romanescoröschen
Salz
rote Pfefferkörner für die Garnitur
Für das Dressing:
50 ml Weißweinessig, Salz, Pfeffer
Saft von 1 Zitrone, 200 ml Sonnenblumenöl

Blumenkohl- und Romanescoröschen in Salzwasser bissfest garen, abgießen – dabei 100 ml Kochwasser auffangen – und in Eiswasser abschrecken. Zutaten für das Dressing mit dem Kochwasser verrühren. Abgetropfte Röschen mit dem Dressing übergießen, durchmischen, gut durchziehen lassen. abschmecken, anrichten und garnieren.


⑤

Garnituren für Gemüsesalate müssen nicht aufwändig sein: Setzt man farblich die richtigen Akzente, können schon ein paar Kräuterstängel die gewünschte Wirkung erzielen. Dem provenzalischen Artischockensalat verleiht beispielsweise ein kleiner blühender Rosmarinzweig ein mediterranes Flair. Beim Karottensalat sind es grüne Limettenzesten, Kapern und ein wenig Koriandergrün, die den optischen (und geschmacklichen) Kontrast bringen. Der an sich schon bunte Bohnensalat benötigt keine weiteren Farbtupfer, hier genügen ein paar Schnittlauchspitzen, und wer will, legt noch eine kleine rote Chilischote dazu. Roter Pfeffer ergänzt dagegen den weißgrünen Blumenkohlsalat auf ideale Weise.


①


②


③

① Salat von Palmherzen, Tomaten, Pflücksalat & Ibérico-Schinken

300 g Tomaten, gehäutet und geviertelt
200 g Pflücksalat, geputzt und gewaschen
500 g frische rohe Palmherzen, in dünnen Streifen
20 dünne Scheiben luftgetrockneter Schinken (Ibérico, Serrano oder San Daniele)
Für das Dressing:
1 Knoblauchzehe, sehr fein gehackt
30 ml Limettensaft, 30 ml Aceto Balsamico bianco
Salz, Pfeffer, 120 ml Sonnenblumenöl
einige Tropfen alter Aceto Balsamico di Modena (mindestens 6 Jahre gereift)

Von den Tomaten die Samen entfernen, durch ein Sieb passieren und den Saft auffangen. Tomatenfruchtfleisch klein würfeln. Für das Dressing Knoblauch, Limettensaft, Essig, 120 ml Tomatensaft, Salz und Pfeffer verrühren. Das Öl unterschlagen und einige Tropfen Aceto Balsamico di Modena einrühren. Pflücksalat mit Palmherzstreifen und Tomatenwürfeln dekorativ mit je 1 Scheibe Schinken anrichten. Mit dem Dressing beträufeln.

② Salat von Ziegenkäse mit Daikonkresse & Pflücksalat

60 g entsteinte schwarze Oliven aus Ligurien
200 g Tomatenfruchtfleisch, klein gewürfelt
400 g halbfester Ziegenschnittkäse, klein gewürfelt
1 Knoblauchzehe, sehr fein gehackt
2 EL fein gehackte Kräuter (Petersilie, Thymian und Rosmarin)
Salz, Pfeffer, 60 ml Olivenöl
Für das Dressing:
30 ml Zitronensaft, 30 ml Aceto Balsamico
1 Knoblauchzehe, sehr fein gehackt
50 g weiße Zwiebel, fein gewürfelt
Salz, Pfeffer, 90 ml Olivenöl
Außerdem:
200 g Pflücksalat, 10 schwarze Oliven aus Ligurien
je 1 Kästchen rote und grüne Daikon-Kresse
4 EL Gartenkresse, 40 g Portulak

Die Oliven grob hacken und mit Tomaten, Käse, Knoblauch und Kräutern vermengen. Salzen, pfeffern und das Öl unterrühren. Für das Dressing alle Zutaten gut verrühren. Jeweils einen Ring von 8 cm Ø auf die Teller legen, Tomaten-Käse-Mischung einfüllen, leicht festdrücken und den Ring wieder abziehen. Pflücksalat, Oliven, Kressesorten und Portulak darauf verteilen. Mit dem Dressing beträufeln.



④

Pflück- & Mixsalate

Salatkompositionen aus frischen Blattsalaten und fertigen Zutaten: vom aromatischen Ibérico-Schinken über Ziegenkäse bis hin zu zartem Lammrückenfilet und Hummer.

③ Salat von grünen Bohnen mit gebratenem Lammrückenfilet & Pflücksalat

5 Lammrückenfilets, pariert, von je 150 g
Salz, Pfeffer, 45 ml Olivenöl
je 1 kleiner Zweig Rosmarin und Thymian
1 angedrückte Knoblauchzehe
80 g durchwachsener Räucherspeck, klein gewürfelt
30 ml alter Aceto Balsamico di Modena
100 ml reduzierter Lammfond
30 ml Weißweinessig
1 EL edelsüßes Paprikapulver
Außerdem:
200 g Pflücksalat, mundgerecht zerpflückt
200 g grüne Bohnen, bissfest gegart
5 dünne Scheiben roh geräucherter Speck
50 g rote Zwiebel, in dünne Ringe geschnitten

Lammrückenfilets salzen, pfeffern und in 30 ml mit Kräuter und Knoblauch gewürztem Öl 2 bis 3 Minuten braten, in Alufolie wickeln und lauwarm abkühlen lassen. Kräuter und Knoblauch entfernen. Speck im verbliebenen Öl kross anbraten. Mit Aceto ablöschen, Fond zugießen, vom Herd nehmen, salzen, pfeffern und abkühlen lassen. Die übrigen 15 ml Öl und Essig einrühren. Das Fleisch trockentupfen, in Paprika wälzen und in 1 1/2 cm breite Stücke schneiden. Pflücksalat und Bohnen mit dem Lamm anrichten, Speck und Zwiebel darüber verteilen und mit Dressing beträufeln.

④ Salat von Hummer und gemischtem Minisalat

5 Hummer (von je etwa 500 g), Salz
400 g Minisalat (Pflücksalat, rote und grüne Daikon-Kresse, Gartenkresse und Portulak)
einige Tropfen alter Aceto Balsamico di Modena
Für das Dressing:
45 ml Champagneressig, 150 ml Fischfond
Salz, Pfeffer, 75 ml Traubenkernöl

Hummer in Salzwasser etwa 13 Minuten garen, in Eiswasser abschrecken und auslösen. Hummerschwänze in Scheiben schneiden. Alle Zutaten für das Dressing gut miteinander verrühren. Scheren längs und flach durchschneiden und mit dem Schwanzfleisch anrichten, Minisalat daneben verteilen. Mit Dressing und etwas Aceto beträufeln.



①

Salami-Gemüse-Salat als Einzelportion: Teller oder Schale mit Kopfsalatherzblättern und Radicchio-Blättern auslegen. Eine Portion Salat einfüllen und 15 bis 30 ml Gorgonzolasauce darüber gießen. Damit die Farben leuchten, werden Zutaten und Sauce hier nicht vermischt. Als Garnitur dient eine halbe Cocktailtomate.

Wurstsalate

Mal mit mal ohne Käse – das ist bekannt. Aber statt der immer gleichen Fleischwurst oder Lyoner kann ein Wurstsalat durchaus auch mit Salami oder magerer Geflügelwurst zubereitet werden.

Herzhafte Wurstsalate kann man in Schüsseln oder als Einzelportion präsentieren. Für einige Salate werden Zutaten und Dressing vor dem Servieren nicht vermischt, damit die Farbe gut zur Geltung kommt.

① Salami-Gemüse-Salat mit Käsesauce



Wird der Salami-Gemüse-Salat in der Schüssel serviert, Karotten, Zuckerschoten, Sellerie und Zwiebeln mit den Salamiwürfeln in eine große Schüssel füllen, die Käsesauce darauf gießen, alles vorsichtig durchmischen und abschmecken.

200 g Karotten, geschält
200 g Zuckerschoten, geputzt
200 g Stangensellerie, geputzt
Salz
600 g feine Salami (etwa Cervelat), ohne Haut
200 g weiße Zwiebeln, in dünne Ringe geschnitten
Für die Sauce:
250 g saure Sahne, 75 ml EL Sahne
30 ml Weißweinessig, 45 ml Sonnenblumenöl
Salz, Pfeffer, 2 EL fein geschnittene Petersilie
250 g Gorgonzola piccante, zerbröckelt

Karotten, Zuckerschoten und Sellerie in Salzwasser bissfest garen und in Eiswasser abschrecken. Karotten in 4 cm lange und 1/2 cm breite Stifte, Zuckerschoten schräg in 1/2 cm breite Streifen und den Sellerie in dünne Scheiben schneiden. Salami in 8 mm große Würfel schneiden. Gemüse, Salami und Zwiebelringe in eine große Schüssel füllen. Für die Sauce saure und süße Sahne mit Essig, Öl, Salz, Pfeffer und Petersilie verrühren. Gorgonzola leicht unterrühren. Die Sauce über den Salat gießen und alles vorsichtig vermischen.

② Lasagne von Truthahn-Bierschinken und Fettuccine

250 g Fettuccine, in Salzwasser al dente gegart
je 2 gelbe und rote Paprikaschoten, in Ringen
60 g rote Zwiebel, in feine Ringe geschnitten
30 Scheiben Truthahn-Bierschinken (800 g)
240 g Roquefort, zerbröckelt
3 EL Schnittlauchröllchen und -spitzen
Für die Vinaigrette:
60 ml Weißweinessig
Salz, Pfeffer
60 ml Traubenkernöl
Für die Roquefortsauce:
je 120 g Roquefort, Mayonnaise und Joghurt
90 ml Sahne, Salz, Pfeffer

Die Zutaten für die Vinaigrette verrühren. Nudeln, Paprika- und Zwiebelringe in eine Schüssel füllen, mit der Vinaigrette übergießen. Roquefort für die Käsesauce durch ein feines Sieb streichen. Mayonnaise und Joghurt glatt rühren. Käse, Sahne, Salz und Pfeffer einrühren. 1 Scheibe Wurst auf jeden Teller legen, etwas Nudelsalat, einige Roquefortstückchen und 1 Löffel Roquefortsauce darauf geben. 2 weitere Lagen aufschichten, dabei mit der Wurst abschließen. Jeweils mit etwas Nudelsalat, 1/2 TL Sauce und Schnittlauchspitzen garnieren.



②

③ Truthahn-Pecorino-Salat

700 g Truthahn-Jagdwurst, 1 cm groß gewürfelt
160 g rote Zwiebeln, nicht zu fein gewürfelt
240 g junger Pecorino, in dünnen Stiften
120 g Rucola, ohne Stängel
20 ganze Radieschen
Für das Dressing:
75 ml Weinessig, 60 ml Geflügelfond
Salz, Pfeffer, 120 ml Sonnenblumenöl
Für die Joghurtsauce:
120 g Joghurt (1,5 % Fett), 120 g Mayonnaise
60 ml Sahne, Salz, Pfeffer

Wurst, Zwiebeln, Käse und Rucola vermengen. Zutaten für das Dressing verrühren, über den Salat gießen und alles vorsichtig durchmischen. Joghurt und Mayonnaise glatt rühren, Sahne, Salz und Pfeffer unterrühren. Wurstsalat anrichten, mit etwas Joghurtsauce und Radieschen garnieren.

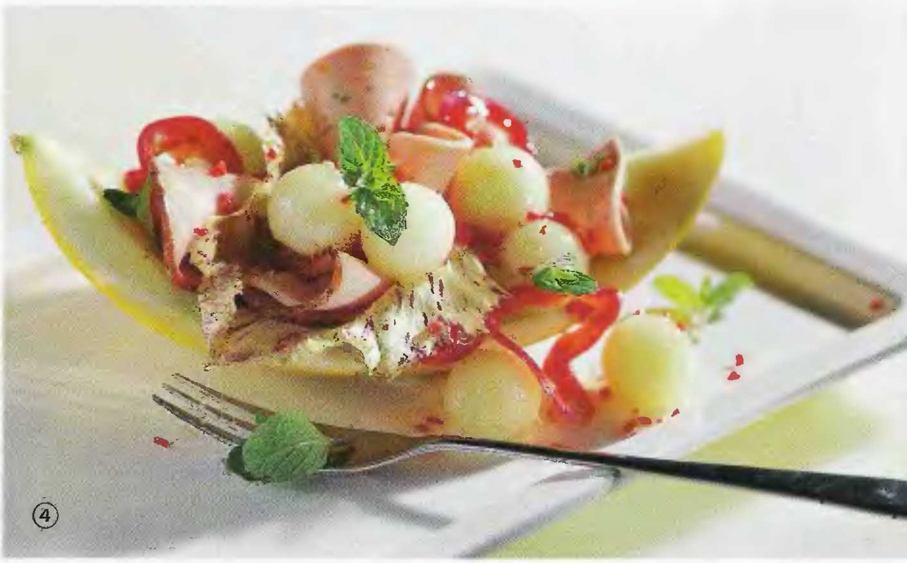


③

④ Geflügelwurstsalat in der Melone

2 kleine Honigmelonen, in Fünfteln, Kugeln ausgestochen und restliches Fruchtfleisch entfernt
300 g Putenschinken, in dünnen Scheiben
300 g Truthahn-Paprika-Lyoner, in Scheiben
200 g rote Paprikaschoten, in dünnen Ringen
8 Blätter Radicchio di Chioggia, geputzt
einige Minzeblättchen
Für das Dressing:
60 ml Aceto Balsamico bianco
2 Spritzer Limettensaft
3 TL Blütenhonig, Salz, 90 ml Sonnenblumenöl
2 kleine rote Chilischoten, fein gewürfelt

Je eine Melonenschale auf einen Teller legen, Putenschinken, Lyoner, Paprika, Melonenkugeln und Radicchio darauf dekorativ anrichten. Alle Zutaten für das Dressing verrühren. Den Salat mit der Sauce beträufeln und mit Minze garnieren.



④

Salate mit Fisch

Die längere Vorbereitungszeit lohnt: Sowohl die marinierten Sardellen als auch das frisch geräucherte Steinbeißerfilet sind echte Highlights unter den Salaten.

Kartoffelsalat mit marinierten Sardellen

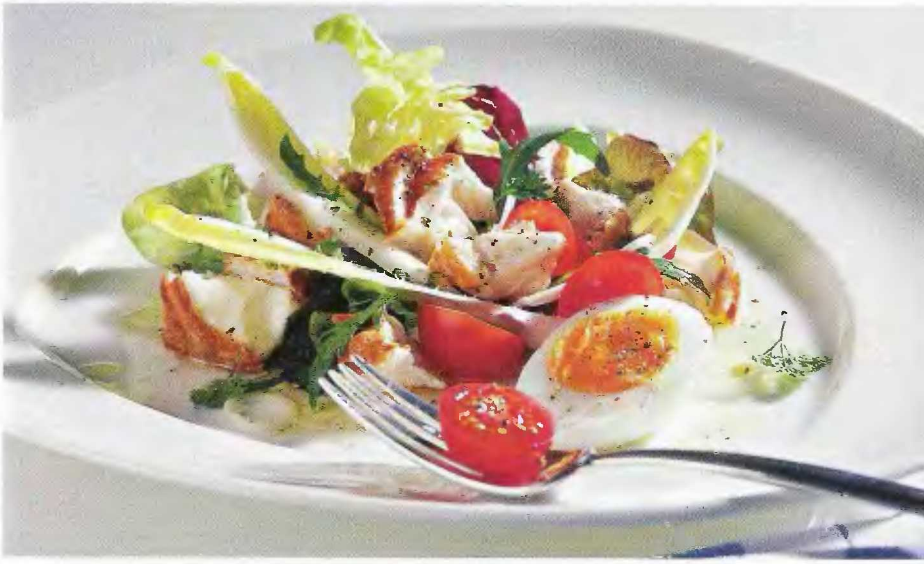
500 g frische Sardellen
100 ml Sherryessig
500 ml Olivenöl
50 g weiße Zwiebel, sehr fein gehackt
5 Knoblauchzehen, sehr fein gehackt
2 EL gehackte Petersilie
grobes Meersalz
grob gemahlener Pfeffer

Für den Kartoffelsalat:
800 g kleine fest kochende Kartoffeln, gekocht, geschält und in dünne Scheiben geschnitten
1 orange Paprikaschote, klein gewürfelt
50 g weiße Zwiebel, in feine Würfel geschnitten
1 kleine rote Chilischote, fein gehackt
1 EL gehackte Petersilie
150 ml Weißweinessig
150 ml erhitzter Rinderfond
Salz, Pfeffer
150 ml Pflanzenöl



Außerdem:
200 g gemischter Blattsalat (Pflücksalat, Frisée und Radicchio di Treviso), mundgerecht zerzupft
75 ml Weißweinessig
Salz, Pfeffer
75 ml Pflanzenöl

Die Sardellen filetieren, dafür mit einem scharfen Messer vorsichtig den Bauch der Sardellen vom Schwanz bis zum Kopf hin aufschneiden. Die Mittelgräte rechts und links mit dem Daumen freilegen, ohne dabei die Filets zu verletzen. Die Gräte in Richtung Kopf herausziehen und von Schwanzflosse und Kopf abschneiden, ohne dabei die Filets voneinander zu trennen. Die Filets mit der Hautseite nach unten in eine Form einschichten. Den Sherryessig mit 100 ml Wasser verrühren, die Sardellen damit bedecken und zugedeckt im Kühlschrank etwa 2 Stunden durchziehen lassen. Sie nehmen in dieser Zeit eine sehr helle Farbe an.
In einer Pfanne 1 EL Olivenöl erhitzen und die Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin farblos anschwitzen, vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Das restliche Olivenöl mit der gehackten Petersilie, grobem Salz und grob gemahlenem Pfeffer sowie den abgekühlten Zwiebel- und Knoblauchwürfeln verrühren.
Die Sardellen aus der Essigmarinade nehmen, kurz unter fließendem Wasser abspülen und gut abtropfen lassen. In eine Form schichten, dabei jede Lage der Sardellenfilets mit dem gewürzten Öl begießen, die letzte Schicht sollte vollständig von Öl bedeckt sein. Die Sardellen 1 weitere Stunde zugedeckt im Kühlschrank ziehen lassen.
Für den Salat Kartoffelscheiben, Paprika- und Zwiebelwürfel, Chili und Petersilie in einer Schüssel vermischen. Den Weißweinessig, den Rinderfond, Salz und Pfeffer gut miteinander verrühren. Das Öl unterrühren und die Mischung über den Kartoffelsalat gießen. Alles vorsichtig vermengen und kurz ziehen lassen.
Einen Metallring von 12 cm Ø in die Mitte des Tellers stellen, ein Zehntel des Kartoffel-Paprika-Salates einfüllen und leicht festdrücken. Den Ring vorsichtig abziehen. Auf dem Kartoffelsalat dekorativ ein Zehntel der Salatblätter und ein Zehntel der marinierten Sardellen arrangieren. Die restlichen 9 Teller auf dieselbe Weise anrichten. Aus Essig, Salz, Pfeffer und Öl eine einfache Vinaigrette rühren und die Blattsalate damit beträufeln.

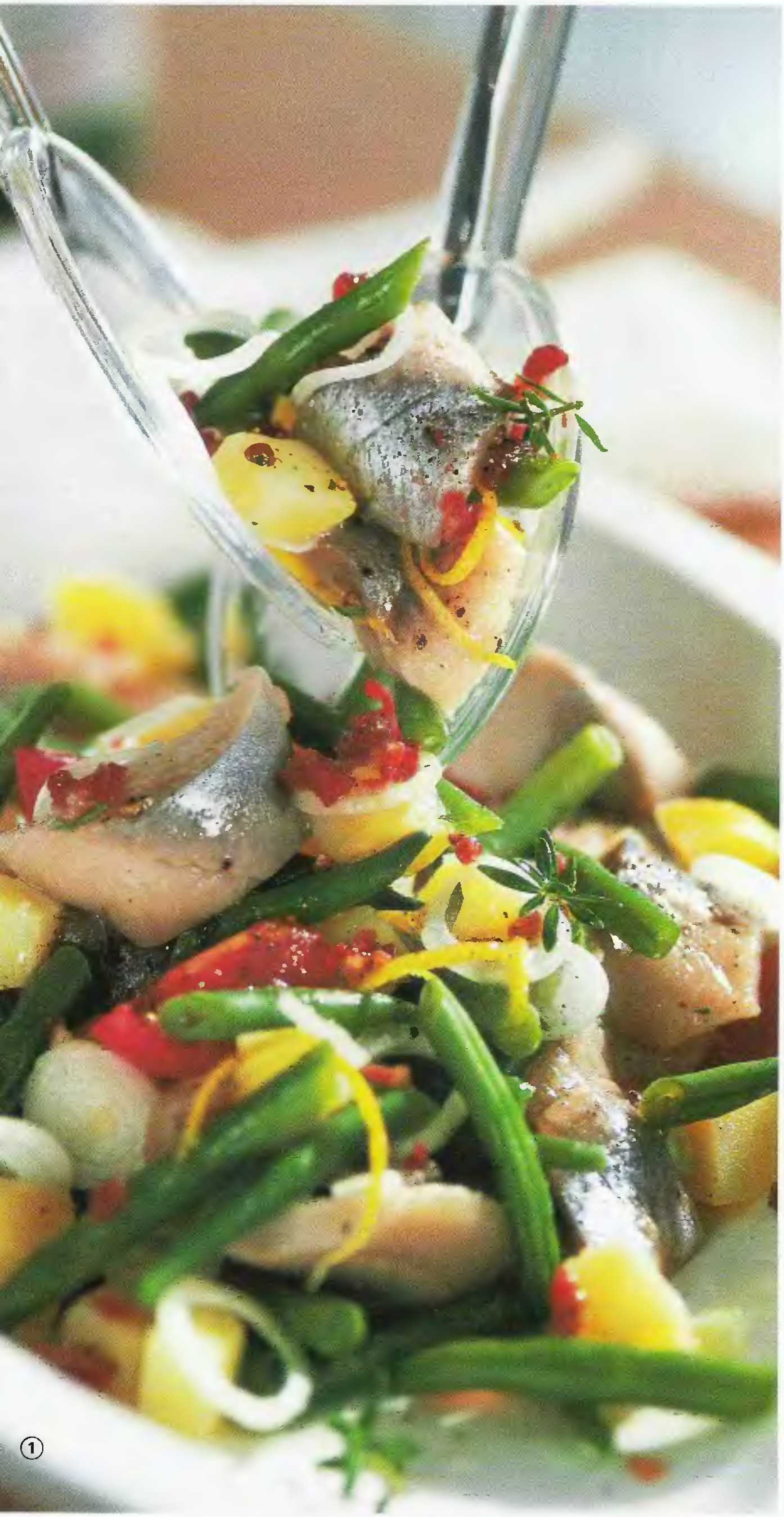


Eine Delikatesse: Heiß geräuchertes Steinbeißerfilet mit knackigen Blattsalaten. Das Räuchern ist mit den handelsüblichen Kleingeräten kein Problem: Durch die sich entwickelnde Hitze verkohlt das Räuchermehl. In dem sich entwickelnden heißen Rauch gart der Fisch und erhält zugleich seine goldene Farbe und den unverwechselbaren Räuchergeschmack.

Salat von geräuchertem Steinbeißer

3 Steinbeißerfilets von je etwa 300 g
Salz, Pfeffer
Räuchermehl (etwa aus Buchenholz)
250 g Blattsalate (Chicorée, Radicchio, roter Eichblattsalat, Rucola), mundgerecht zerpflückt
20 Cocktailtomaten, halbiert
100 g Frühlingszwiebeln, in feinen Ringen
5 hart gekochte Eier, geschält und halbiert
grob gemahlener Pfeffer
1 EL Petersilienblättchen
Für die Vinaigrette:
60 ml Aceto Balsamico bianco
Salz, Pfeffer
120 ml Olivenöl

Die Steinbeißerfilets salzen und pfeffern. Die vom Hersteller vorgeschriebene Menge Räuchermehl in den Räuchertopf füllen. Die Fischfilets auf den Rost legen und das Räuchergerät verschließen. Die Hitzequelle einschalten oder anzünden und die Hitze nach Herstellerangaben regulieren. Die Steinbeißerfilets etwa 15 Minuten räuchern, herausnehmen, den Fisch abkühlen lassen und in mundgerechte Stücke teilen. Für die Vinaigrette den Essig mit Salz und Pfeffer verrühren, bis das Salz sich gelöst hat. Das Öl kräftig unterschlagen. Die Blattsalate und die Tomatenhälften dekorativ auf Tellern anrichten, die geräucherten Fischstücke dazwischen arrangieren. Mit Frühlingszwiebelringen bestreuen, jeweils ein halbes Ei daneben legen. Den Salat mit der Vinaigrette beträufeln, mit grobem Pfeffer bestreuen und mit Petersilie garnieren.



①

Mit Matjes

Salate mit zartem Matjes bieten sich vor allem zur Saison im Mai und Juni an, wenn die Heringe besonders fett sind.

Während Lebensmittel im Allgemeinen nicht mager genug sein können, ist es beim Matjes genau umgekehrt: Nur im Mai und Juni, vor dem Laichen, haben die jungfräulichen Heringe so viel Fett angesetzt, dass sich die begehrten Matjesfilets daraus herstellen lassen. In den letzten Jahren hat sich das Angebot erweitert; heute ist Matjes das ganze Jahr über erhältlich. Die in Holland beliebten Doppelfilets werden nicht mehr eingelegt, sondern »frisch« verkauft. Das heißt, sie werden nach der Reifung tiefgefroren und unmittelbar vor dem Verkauf aufgetaut. In der Regel ist holländischer Matjes weniger stark gesalzen als solcher anderer Herkunft und braucht daher nicht gewässert zu werden. 2 Stunden kalt wässern oder in Milch einlegen sollte man hingegen große, stark gesalzene Einzelfilets, damit sie nicht zu viel Salz mitbringen. Grüne Bohnen, Speck und Kartoffeln sind klassische Begleiter für Matjes, ebenso wie Eier.
Aber Orangen und Avocado? Ja, auch das funktioniert, denn die feine Säure der Orangen und das nussige Aroma der Avocados harmonieren gut mit dem typischen Matjesgeschmack.

① Salat mit Matjes, Bohnen, Kartoffeln & Speck

700 g fest kochende Kartoffeln
Salz
300 g grüne Bohnen, geputzt
1 Zweig Bohnenkraut
100 g durchwachsener Räucherspeck, fein gewürfelt
10 Matjesfilets, in Öl eingelegt
10 Cocktailtomaten, geviertelt
100 g kleine Zwiebeln, in feinen Ringen
Für die Vinaigrette:
60 ml Weißweinessig, 15 ml Zitronensaft, Salz
140 ml Sonnenblumenöl
1 TL fein gehacktes Bohnenkraut, grober Pfeffer
Außerdem:
Zesten von 1 unbehandelten Zitrone
Bohnenkraut zum Garnieren

Kartoffeln mit Wasser bedecken, leicht salzen und in etwa 20 Minuten knapp gar kochen, abgießen und abkühlen lassen. Grüne Bohnen mit dem Bohnenkraut in Salzwasser in etwa 10 Minuten weich garen, abgießen – dabei 2 EL vom Kochwasser für die Vinagrette beiseite stellen – und die Bohnen in Eiswasser abschrecken. Speck in einer beschichteten Pfanne ohne Fett knusprig braten. Die Matjesfilets quer in 2 cm breite Streifen schneiden. Ausgekühlte Kartoffeln pellen und klein würfeln. Die abgetropften Bohnen schräg in 3 bis 4 cm lange Stücke schneiden. Für die Vinaigrette Essig, Zitronensaft, Bohnenkochsud und Salz verrühren, bis sich das Salz gelöst hat. Öl, Bohnenkraut und Pfeffer unter die Vinaigrette rühren. In einer Schüssel Kartoffeln, Bohnen, Speck, Matjes, Cocktailtomaten und Zwiebeln vermengen. Mit der Vinaigrette beträufeln und den Salat vor dem Servieren mindestens 10 Minuten durchziehen lassen. Mit Zitronenzesten und Bohnenkraut garnieren.

② Matjessalat mit Orangen & Avocado

10 Matjesfilets, in Öl eingelegt
3 Orangen, geschält
30 ml Zitronensaft
1 cl Aquavit
Salz, Pfeffer
90 ml Sonnenblumenöl
3 Avocados (etwa 300 g)
Außerdem:
2 Hand voll Frisée, mundgerecht zerpflückt
1 Radicchio di Treviso, mundgerecht zerpflückt

Die Matjesfilets quer in etwa 1 cm breite Streifen schneiden. Die Orangenfilets auslösen, dabei den Saft auffangen. Den Saft aus dem an den Häuten verbliebenen Fruchtfleisch ebenfalls auspressen und auffangen. Für die Marinade 80 ml Orangensaft mit 1 EL Zitronensaft, dem Aquavit, Salz und Pfeffer gründlich verrühren. Das Öl kräftig unterschlagen. Die Avocados längs halbieren, den Samenkern entfernen und das Fruchtfleisch mit dem restlichen Zitronensaft einpinseln. Beide Avocadohälften dünn schälen, die eine Hälfte in dünne Spalten, die andere in kleine Würfel schneiden. In einer Schüssel Orangenfilets, Matjesstücke und Avocadowürfel mit der Hälfte der Marinade vermischen. Die Avocadospalten fächerförmig auf Tellern anrichten, den Matjessalat darauf verteilen und die Blattsalate daneben legen, mit der restlichen Marinade beträufeln.

Matjessalat mit Eiern & Joghurt

(ohne Abbildung)
10 Matjesfilets, in Öl eingelegt
150 g Senfgurken, in Scheiben geschnitten
300 g Tomaten, in Achtel geschnitten
20 Radieschen, geputzt und in dünne Scheiben geschnitten
250 g gelbe Paprikaschote, klein gewürfelt
80 g Zwiebeln, in feine Ringe geschnitten
5 hart gekochte Eier, geschält und in Scheiben geschnitten
1 TL fein gehackte Petersilie und Dill
Für die Salatsauce:
60 ml feiner Weinessig
60 ml Pflanzenöl
6 EL Joghurt (3,5 % Fett)
1 TL scharfer Senf, Salz, Pfeffer
1/2 TL edelsüßes Paprikapulver
1 EL fein gehackte Petersilie und Dill

Die Matjesfilets quer in etwa 1 cm breite Streifen schneiden. Für die Salatsauce den Essig mit dem Öl, dem Joghurt, dem Senf, Salz, Pfeffer und dem Paprikapulver verrühren. Gehackte Petersilie und Dill einrühren und die Sauce pikant abschmecken. Die Matjesstücke mit den Gurkenscheiben, den Tomatenachteln, den Radieschenscheiben, den Paprikawürfeln, den Zwiebelringen sowie den Eischeiben dekorativ in einer großen Schale oder auf einer Platte anrichten. Den Matjessalat mit der Sauce übergießen und mit den gehackten Kräutern bestreuen.


②


①


②


③

① Radicchiosalat mit Wachtel & Himbeerdressing

5 küchenfertige Wachteln, Salz, Pfeffer
30 ml Pflanzenöl, 40 g Butter
10 mittelgroße Blätter Radicchio di Verona
einige Stangensellerieblättchen aus dem Herz
200 g Zuckerschoten, blanchiert, in feinen Streifen
160 g Himbeeren
Für das Himbeerdressing:
60 ml Himbeeressig, Salz, Pfeffer
120 ml Traubenkernöl
200 g Schalotten, fein gewürfelt
2 TL fein geschnittene Kräuter
(Petersilie, Zitronenmelisse)

Von den Wachteln Keulen abtrennen, Brüste auslösen, beides salzen und pfeffern. Zutaten für das Dressing verrühren. Öl und Butter erhitzen, die Wachtelteile darin von beiden Seiten braten und herausheben. Radicchioblätter längs halbieren. Radicchio und Sellerieblätter mit Zuckerschoten und gebratenen Wachtelteilen anrichten, mit Dressing beträufeln und mit Himbeeren garnieren.

② Jakobsmuscheln mit Eichblattsalat

20 Jakobsmuschelnüsschen, einmal quer halbiert
Salz, Pfeffer, 30 ml Pflanzenöl, 40 g Butter
400 g roter Eichblattsalat, mundgerecht zerpflückt
120 g weiße Zwiebeln, in feinen Ringen
10 Cocktailtomaten, in Sechstel geschnitten
40 g Pinienkerne, geröstet
10 Jakobsmuschelschalen (untere Hälften)
2 TL fein geschnittene Petersilie
30 Limettenkristalle
Für die Salatsauce:
4 g frische Ingwerwurzel, in sehr dünnen Scheiben
2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
2 rote Chilischoten, in feinen Streifen, ohne Samen
10 g Zitronengras, in feinen Ringen
40 g Frühlingszwiebel, in feinen Ringen
60 ml helle Sojasauce, 30 ml Fischsauce
30 ml Limettensaft, 120 ml Erdnussöl
Salz, Pfeffer, Zesten von 1 Limette

Für die Sauce Ingwer, Knoblauch, Chili, Zitronengras und Frühlingszwiebel mit Sojasauce, Fischsauce, Limettensaft und Öl vermischen. Alles gut verrühren, salzen und pfeffern und die Limettenzesten untermengen. Jakobsmuscheln salzen und pfeffern. Öl und Butter erhitzen, Nüsschen darin beidseitig kurz braten. Blattsalat, Zwiebeln und Tomaten

Halb kalt, halb warm

Bei diesen raffinierten Kompositionen harmonieren knackige Blatt- und Gemüsesalate mit gebratenen Köstlichkeiten wie Wachtel, Jakobsmuschel, Bries oder Wolfsbarsch.

anrichten und mit Pinienkernen bestreuen. Muschelfleisch in die Schalen verteilen, neben den Salat setzen, beides mit Sauce beträufeln, mit Petersilie bestreuen und mit den Kristallen garnieren.

③ Salat von Paprika, Sellerie und Chicorée mit Kalbsbriesröschen

700 g Kalbsbries, 2 Stunden gewässert, geputzt
2 Chicoréestauden, geputzt, in feinen Streifen
300 g Stangensellerie, geputzt, in feinen Streifen
300 g rote Paprikaschote, in feinen Streifen
30 ml Pflanzenöl, 60 g Butter, Salz, Pfeffer
20 dünne Scheiben schwarze Trüffel
2 EL fein geschnittener Schnittlauch
etwas kleinblättriges Basilikum
Für die Salatsauce:
je 30 ml roter und weißer Aceto Balsamico
Salz, Pfeffer, 150 ml Sonnenblumenöl

Bries in nicht zu große Röschen teilen. Chicorée, Sellerie und Paprika in einer Schüssel mischen. Zutaten für die Sauce verrühren. Öl und Butter erhitzen, das Bries einlegen, leicht salzen, pfeffern und 4 bis 5 Minuten bei geringer Hitze braten. Salat halbkreisförmig anrichten, mit der Sauce beträufeln. Gebratene Briesröschen daneben legen, mit Trüffelscheiben garnieren und den Salat mit Schnittlauch und Basilikum bestreuen.

④ Wolfsbarsch mit Thymiankruste und Tomatensalat

10 Wolfsbarschfilets mit Haut von je 70 g
Salz, Pfeffer, etwas Mehl
2 Scheiben Toastbrot ohne Rinde
2 TL Thymianblättchen
2 EL fein geschnittene Petersilie
30 ml Pflanzenöl, 40 g Butter
10 Cocktailtomaten, in Scheiben
120 g rote Zwiebel, in feinen Ringen
200 g Pflücksalat, gewaschen und abgetropft
40 kleine schwarze Oliven
einige Rucolablättchen
10 dünne Stängel Frühlingszwiebelgrün
Für die Salatsauce:
Saft von 1 Zitrone, Salz, Pfeffer, 120 ml Olivenöl

Fischfilets salzen, pfeffern und in Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen. Brot mit Thymian, Petersilie, Salz und Pfeffer bröselig mixen. Öl und Butter erhitzen, Filets von jeder Seite darin kurz anbraten. Mit der Hautseite nach oben legen, Brot-Kräuter-Mischung darauf verteilen, mit etwas Bratbutter beträufeln und die Filets unter dem vorgeheizten Grill 2 Minuten gratinieren. Tomaten, Zwiebel, Pflücksalat, Oliven und Rucola auf Tellern anrichten, gratinierte Fischfilets daneben legen. Zutaten für die Sauce verrühren, Salat damit beträufeln und mit Zwiebelgrün garnieren.

Feine Kreation: Loup de mer unter würziger Kräuterkruste und ein Salat von Tomaten, Oliven, Pflücksalat und Rucola, abgerundet mit Zitronensaft und Olivenöl.





①

Champignonsalat als Einzelportion: Hierfür brät man pro Portion 15 g in 2 cm breite Streifen geschnittenen luftgetrockneten Schinken, etwa Serrano oder Parma, in wenig Öl kross an und garniert den Salat damit.

Salate mit Pilzen

Kurz in Butter oder Öl gebraten und dann lauwarm abgekühlt: So bringen Pfifferlinge und andere Waldpilze das richtige Aroma mit. Steinpilze und Champignons sind mit ihrem nussigen Geschmack auch roh als Salatzutat geschätzt.

① Champignonsalat mit Eiersauce

1 kg weiße Champginons, geputzt, Salz
Zitronensaft, 1 hart gekochtes Ei, Melisseblättchen
Für die Eiersauce:
5 hart gekochte Eier, geschält und halbiert
150 ml Traubenkernöl
3 Knoblauchzehen, in feine Scheiben geschnitten
1 rote Peperoni (10 g), Fruchtfleisch fein gewürfelt
80 g Frühlingszwiebeln, in feinen Ringen
45 bis 60 ml Aceto Balsamico bianco
1 Spritzer Zitronensaft, Salz, Pfeffer
1 TL abgeriebene Zitronenschale (unbehandelt)
4 EL gehackte Kräuter (Petersilie, Thymian, Rosmarin, Zitronenmelisse)

Für die Sauce Eigelb und Eiweiß getrennt fein würfeln. Öl mit dem Eigelb verrühren, die weiteren Zutaten für die Sauce unterrühren. Champignons in nicht zu dünne Scheiben schneiden und mit etwas Zitronensaft kurz dünsten und gut abtropfen lassen. Die Pilze unter die Eiersauce mischen, auf Tellern anrichten. Champignonsalat mit 1 Scheibe Ei und Zitronenmelisse garnieren.

② Salat von Pfifferlingen und Spinat

60 g Zwiebel, fein gewürfelt
1 kleine Knoblauchzehe, fein gehackt, 40 g Butter
800 g Pfifferlinge, geputzt, große Pilze halbiert
Salz, grober Pfeffer, 1 EL gehackte Petersilie
200 g junger Blattspinat, geputzt
40 g Stangensellerie, in feine Streifen geschnitten
10 Kirschtomaten, in Spalten (ohne Samen)
5 wachsweich gekochte Eier, geschält und halbiert
10 Stängel Petersilie
30 ml Aceto Balsamico Traditionale di Modena
Für die Sauce:
60 ml Aceto Balsamico bianco, Salz, Pfeffer
120 ml Olivenöl, 2 EL fein gewürfeltes Eiweiß

Zwiebel und Knoblauch in Butter hell anschwitzen. Pfifferlinge mitbraten, mit Salz, Pfeffer und Petersilie bestreuen; lauwarm abkühlen lassen. Zutaten für die Sauce verrühren. Spinat, Pilze, Sellerie, Tomaten und Ei auf Tellern anrichten, mit Pfeffer bestreuen. Die Sauce darüber gießen, mit Petersilie garnieren und mit Balsamico beträufeln.

③ Nudeln, Steinpilze & Pfifferlinge

100 g Frühlingszwiebeln, 60 ml Olivenöl
500 g Steinpilze, geputzt, in Scheiben geschnitten
500 g Pfifferlinge, geputzt, große Pilze halbiert
Salz, Pfeffer, 1 EL fein geschnittenes Basilikum
160 g Vermicelli, bissfest gegart
3 Tomaten, Fruchtfleisch in Würfeln
8 dünne Scheiben luftgetrockneter Schinken
60 g gehobelter Parmesan, etwas Basilikum
Für die Sauce:
60 ml Aceto Balsamico bianco, Salz, Pfeffer
2 Spritzer Zitronensaft, 120 ml Olivenöl

Den weißen Teil der Zwiebeln fein schneiden, den grünen schräg in 1 cm breite Stücke schneiden. Die Zutaten für die Sauce verrühren. Zwiebelwürfel in Öl anschwitzen, Pilze mitbraten, mit Salz, Pfeffer und Basilikum würzen; lauwarm abkühlen lassen. Nudeln mit Pilzen, Tomaten, Zwiebelgrün und Schinken anrichten, mit Sauce beträufeln, mit Käse und Basilikum garnieren.

4 Steinpilzsalat mit Hirschschinken

80 g Zwiebeln, fein gewürfelt, 60 g Butter
800 g Steinpilze, geputzt in Scheiben, Salz, Pfeffer
2 EL fein gehackte Petersilie, einige Blätter Frisée
1 Avocado, geschält , längs in 10 Teile geschnitten
200 g Tomatenfruchtfleisch, klein gewürfelt
20 dünn geschnittene Scheiben Hirschschinken
Schnittlauchspitzen
30 ml Aceto Balsamico Tradizionale di Modena
Für die Sauce:
60 ml EL Zitronensaft, Salz, Pfeffer
1 Prise Zucker, 120 ml Olivenöl

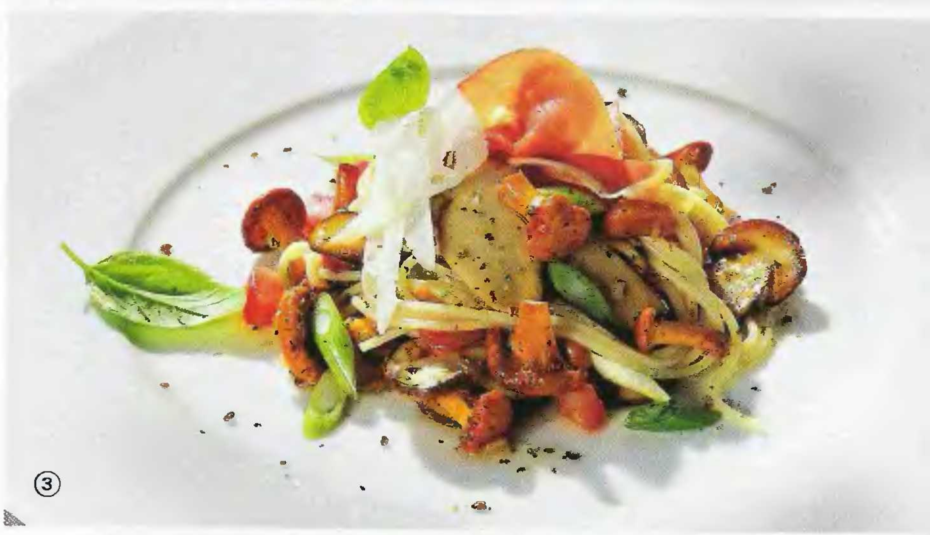
Zwiebeln in Butter anschwitzen, Pilze kurz braten, mit Salz, Pfeffer und Petersilie würzen; lauwarm abkühlen lassen. Zutaten für die Sauce verrühren. Frisée, Pilze, Avocado, Tomaten und Schinken anrichten, mit Schnittlauch und Aceto garnieren und den Salat mit der Sauce beträufeln.

5 Pilzsalat mit gebratenem Kaninchen

10 parierte Kaninchenrückenfilets von je 60 g
Salz, Pfeffer, 60 ml Olivenöl
15 ml alter Aceto Balsamico (mindestens 10 Jahre)
50 ml Geflügelfond, 30 g Preiselbeeren
3 Äpfel, in Spalten geschnitten
40 g weiße Zwiebel, fein gehackt
50 g durchwachsener Räucherspeck, fein gewürfelt
200 g Steinpilze, geputzt, in Scheiben geschnitten
200 g Pfifferlinge, geputzt, große Pilze halbiert
1 EL fein gehackte Kräuter (Petersilie, Thymian)

Die Rückenfilets würzen, in 30 ml Öl 2 bis 3 Minuten braten, mit dem Essig ablöschen. Fond angießen, Preiselbeeren einrühren, salzen, pfeffern und lauwarm abkühlen lassen. Restliches Öl erhitzen. Äpfel darin kurz braten, herausnehmen. Zwiebel und Speck anschwitzen, Pilze mitbraten, mit Salz, Pfeffer und Kräutern würzen; alles lauwarm abkühlen lassen. Kaninchenfleisch schräg in Stücke schneiden, mit Apfelspalten und Pilzen anrichten und mit Preiselbeersauce beträufeln.


②


③


④


⑤



①

Bunte Käsesalate

Gewürfelt, in Stifte oder Scheiben geschnitten und mit Blattsalaten oder Teigwaren kombiniert, macht Käse aus Kuh-, Schaf- oder Ziegenmilch immer eine gute Figur.

① Blattsalat mit Gouda

je 200 g Radicchio und Frisée, geputzt
300 g Kopfsalat, geputzt, 100 g Rucola
120 g rote Zwiebeln, in feine Ringe geschnitten
800 g mittelalter Gouda, in 1 cm großen Würfeln
Für die Paprika-Sauce:
je 20 ml Weißweinessig und Aceto Balsamico bianco
Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker, 60 ml Walnussöl
120 ml Sonnenblumenöl, 4 EL Schnittlauchröllchen
je 60 g rote und gelbe Paprikawürfelchen

Salate waschen, trockenschleudern und in mundgerechte Stücke zerpflücken. Die Zutaten für die Salatsauce verrühren. Die Salatzutaten auf Tellern anrichten und mit der Sauce beträufeln.

② Salat von Ziegenkäse & Paprika

300 g rote, grüne, gelbe Paprikaschoten
400 g milder Ziegenschnittkäse, in dünnen Stiften
100 g rote Zwiebelchen, in Achtel geschnitten
60 g kleine schwarze Oliven
einige Blättchen Pimpinelle
Für das Dressing:
60 ml Aceto Balsamico rosso
Salz, Pfeffer, 120 ml Olivenöl

Paprikafruchtfleisch in dünne Streifen schneiden, nach Farben getrennt nebeneinander anrichten. Darauf Käsestreifen, Zwiebeln, Oliven und Pimpinelle verteilen. Zutaten für das Dressing gut verrühren und den Salat damit beträufeln.


②

③ Salat von Bergkäse mit Nudeln

200 g kleine Nudeln (etwa Pervide), bissfest gegart
300 g Tomatenfruchtfleisch, klein gewürfelt
600 g Bergkäse, in kleine Würfel geschnitten
2 EL fein gehackte Kräuter (Petersilie, Thymian)
5 bis 6 EL Mayonnaise, Salz, Pfeffer
200 g Roquefort, in kleine Würfel geschnitten
Für die Garnitur:
10 Stängel Petersilie, 10 Cocktailtomaten, halbiert
grober Pfeffer, gehackte Thymianblättchen
3 EL einfache Salatsauce ohne Senf (→ S. 133)

Nudeln, Tomaten, Bergkäse und Kräuter vermengen. Mayonnaise, Salz und Pfeffer unterrühren. In einen Ring von 8 cm Ø jeweils 1/10 des Salates einfüllen, leicht festdrücken; Ring abziehen. Mit 1/10 der Roquefortwürfel bestreuen und garnieren.


③

④ Chaumes mit Feldsalat

700 g Chaumes ohne Rinde, in Scheiben
120 g rote Zwiebel, in dünne Ringe geschnitten
160 g Feldsalat, geputzt
40 g geröstete Pinienkerne
einige rote Pfefferkörner
10 Kapuzinerkresseblüten
Für die Sauce:
2 EL Weißweinessig, 2 Spritzer Zitronensaft
Salz, Pfeffer, 8 EL Pinienöl

Die Käsescheiben, die Zwiebelringe, den Feldsalat und die gerösteten Pinienkerne dekorativ auf Tellern anrichten. Zutaten für die Vinaigrette verrühren und den Salat damit beträufeln. Mit rotem Pfeffer und je einer Blüte garnieren.


④

⑤ Käsesalat mit Radicchio & Trauben

200 g Radicchio di Treviso, in dünnen Streifen
800 g mittelalter Gouda, in spitzen Dreiecken
250 g kleine kernlose weiße Trauben, gehäutet
1 EL frische grüne Pfefferkörner, gehackt
einige Blättchen Zitronenmelisse
Für die Sauce:
5 EL weißer Traubensaft, 1 Prise Zucker
4 EL Aceto Balsamico bianco, Salz, Pfeffer
7 bis 8 EL Traubenkernöl

Den Radicchio auf Teller verteilen, Käse und Trauben darauf anrichten und mit grünem Pfeffer bestreuen. Die Zutaten zu einer Sauce verrühren, Salat damit beträufeln und mit Melisse garnieren.


⑤



Cocktails im Glas

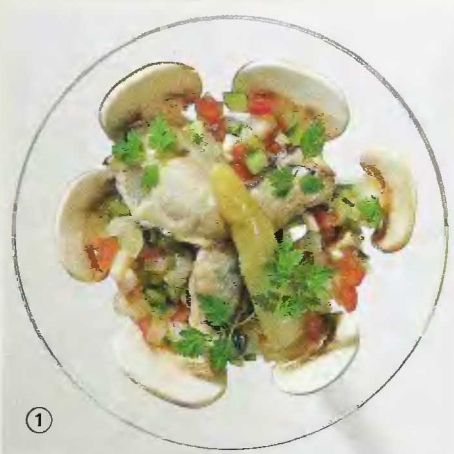
Kreativität ist gefragt! Das Prinzip der Komposition ist ähnlich, die Zutaten variieren: Auf der Basis von Blattsalaten oder Gemüse wird ein kleiner, feiner Salat in Cocktailgläsern angerichtet und appetitlich garniert.

① Austerncocktail

40 frische Austern (z. B. Fine de Claires, Belon)
100 ml trockener Weißwein
5 weiße Spargelstangen, gegart
100 g frische Champigons, geputzt
200 g Salatgurke, ohne Samen, klein gewürfelt
200 g Tomatenfruchtfleisch, klein gewürfelt
1 EL Kerbelblättchen
Für die Sauce:
Saft von 1 Zitrone, 60 ml Olivenöl, Salz, Pfeffer
1 Prise Zucker, 1 Spritzer Worcestersauce

Austern öffnen, entbarten, Austernwasser auffangen und mit dem Wein erhitzen. Austern darin anziehen lassen. Fertig stellen, wie beschrieben.

Edel mit Hummer. Hier die Zutaten für den Klassiker unter den Cocktails: Blattsalate, zum Beispiel Frisée-Salat, Wachteleier, gekochtes Hummerfleisch sowie die passende Cocktailsauce. Und als Garnitur ein Löffel Kaviar.



①

Austerncocktail anrichten: Austernfleisch abtropfen und abkühlen lassen. Vom Spargel die Köpfe abtrennen (5 cm), längs halbieren, den Rest klein würfeln. Die Hälfte der Pilze in Scheiben, die andere in Würfel schneiden. Zutaten für die Sauce verrühren. Gurken-, Tomaten-, Spargel- und Pilzwürfel sowie Austern und Kerbel zufügen, vorsichtig vermengen, 1 Stunde kühl durchziehen lassen. Pilzscheiben an den Rand der Gläser legen, Salat in die Mitte füllen. Mit Spargelspitzen, Austern und Kerbel garnieren.



②

Garnelencocktail: Garnelen in Austernsauce und Limettensaft marinieren. Mayonnaise mit Curry, Salz und Pfeffer verrühren. Einige Mango- und Kürbiswürfel in die Gläser einfüllen. Etwas Currymayonnaise zufügen, Pflücksalat darauf verteilen. Darauf wieder Currymayonnaise, dann die abgetropften Garnelen anrichten. Übrige Currymayonnaise darüber verteilen, mit den restlichen Mango- und Kürbiswürfeln bestreuen. Mit Rucola, gebratenen Garnelen und Oliven garnieren.

② Garnelencocktail

30 Garnelenschwänze (Größe 21–30), geschält und gekocht
30 ml Austernsauce, Saft von 1/2 Limette
200 g Mayonnaise
1 TL mildes Madras-Currypulver
Salz, Pfeffer
200 g Mangofruchtfleisch, klein gewürfelt
200 g Kürbisfruchtfleisch, gewürfelt & blanchiert
150 g Pflücksalat
Außerdem:
Rucolablättchen für die Garnitur
10 Garnelenschwänze, geschält & gebraten
30 kleine schwarze Oliven (z.B. Nizza-Oliven)

③ Grapefruitcocktail

200 g Dickmilch
150 g gekochter Schinken, gewürfelt
Filets von 1 roten und 1 gelben Grapefruit, gewürfelt
Salz
Pfeffer
Außerdem:
120 g Radicchioblätter, in Streifen
120 g Radicchio di Treviso, in Blätter zerteilt
Filets von 3 gelben und 3 roten Grapefruits
50 g gekochter Schinken, in Streifen
20 g geröstete Pinienkerne, Zitronenmelisse

④ Geflügelcocktail

150 g Mayonnaise
80 g Crème fraîche
600 g kaltes gegartes Hähnchenfleisch, gewürfelt
200 g Ananasfruchtfleisch, gewürfelt
100 g Stangensellerie, gewürfelt
Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer
Außerdem:
120 g Lollo rosso oder bianco, in Stücke zerpflückt
10 Orangenfilets, 10 kernlose rote Trauben
3 kalte gebratene Hähnchenbrüste, ohne Haut, in Scheiben geschnitten
10 Ananaskristalle, 10 Ananasblätter, Melisse

⑤ Cocktail von Matjesheringen

400 g Matjesfilets, in Öl eingelegt
Mineralwasser
100 g weiße Zwiebeln, 150 g Crème fraîche
180 g Äpfel, Fruchtfleisch klein gewürfelt
100 g Essiggurken, klein gewürfelt
100 g gekochte Rote Bete, klein gewürfelt
Salz, Pfeffer
150 g Eisbergsalat, in Streifen geschnitten
100 g Salatgurke, in feine Scheiben gehobelt
Außerdem:
Apfelfächer, Dillzweige
Rote Bete, in Scheiben



Grapefruitcocktail: Die Dickmilch glatt rühren, mit Schinken- und Grapefruitwürfeln vermischen, salzen und pfeffern. Die Radicchiostreifen in die Cocktailgläser verteilen, schmale Blätter an den Rand stecken. Den Grapefruit-Schinken-Salat in die Mitte einfüllen, gelbe und rosa Grapefruitfilets darum legen. Den Cocktail mit Schinkenstreifen, Pinienkernen und Melisse garnieren.



Geflügelcocktail: Mayonnaise mit Crème fraîche glatt rühren. Die Hähnchenbrust-, Ananas- und Selleriewüfel untermischen und alles mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen. Salatblätter in Gläser verteilen, den Geflügelsalat darauf anrichten. Mit Orangenfilets, Trauben, Hähnchenbrustscheiben, Ananaskristallen, Ananasblättern und Melisseblättchen garnieren.



Matjescocktail: Matjes in einer flachen Form mit Mineralwasser bedecken, zugedeckt 2 Stunden kühlen. Filets trockentupfen, 2/3 davon in 5 mm große Würfel, Rest in Rauten (1,5 cm) schneiden. Zwiebeln zur Hälfte fein würfeln, Rest in Ringe schneiden. Crème fraîche glatt rühren. Gewürfelte Matjes, Zwiebeln, Apfel, Essiggurken und Rote Bete unterrühren, würzen. Gläser mit Eissalat füllen, Gurken an den Rand legen. Salat in die Mitte füllen. Mit Matjesrauten, Dill, Apfelfächer und Rote Bete garnieren.

Das Salatbüfett

Gleichermaßen beliebt bei Gästen und Gastronomen. Grundsätzliches zu Aufbau, Bestückung und Betreuung. Rezepte für ein Salatbüfett für 10 Personen.



Salat in Form eines Büfetts wird den Gästen heute in fast jedem Gastronomiebetrieb angeboten. Dafür wurden eigens kühlbare Büfettmöbel und Theken entwickelt. Das Salatbüfett steht nach Möglichkeit an gut sichtbarer und bequem erreichbarer Stelle im Restaurant und lädt die Gäste förmlich zur Selbstbedienung ein.

Ein Salatbüfett sollte eine möglichst breite Palette an verschiedenen Salaten bieten: Blatt- und Rohkostsalate mit extra bereitgestellten Saucen und ergänzenden Zutaten zur Verfeinerung – so genannte Toppings – wie gehackte Kräuter, Croûtons, gewürfeltes Ei, Zwiebeln oder Schinken.

Bestückung, Präsentation und Betreuung eines Salatbüfetts

Im Idealfall kann der Gast zudem zwischen unterschiedlichen, bereits fertig angemachten Salatkompositionen wählen. Diese können aus Gemüse, Früchten, Fisch, Eiern, Nudeln, Reis, Käse oder gegartem Fleisch bestehen und sind auch untereinander kombiniert. Eine Extraserviceleistung besteht darin, die Salate, Saucen sowie die ergänzenden Zutaten durch kleine Hinweisschilder zu benennen. Dies hilft dem Gast bei seiner Entscheidung und wird in der Regel sehr positiv aufgenommen. Bestückung, Präsentation und Betreuung eines Salatbüfetts erfordern fachliche Kenntnisse und Feingefühl. Zusammenstellung und Aufbau des Salatbüfetts sollen dem Gast bei der Selbstbedienung entgegenkommen. Die Präsentation muss ebenso sinnvoll wie attraktiv und abwechslungsreich im Farbenspiel sein. Fast leere Schalen und Dressingbehälter sollten rasch entfernt und ersetzt werden. Ausreichend Vorlegebesteck ist wichtig, ebenso die praktische Anwendbarkeit.

Abrechnung

Die Verrechnung der Salate vom Büfett kann auf verschiedene Weise erfolgen. Entweder durch

- Verwendung verschiedener Größen von Tellern oder Glasschalen
- durch Wiegen der Salatmenge
- durch einen Pauschalbetrag bei einer Tellergrö

Keine gesonderte Abrechnung ist dann notwendig, wenn der Salat bereits im Preis des bestellten Gerichtes einkalkuliert ist.

Wie ein Salatbüfett aufgebaut und bestückt sein kann, zeigt das Beispielbüfett (→ S. 167). Die jeweiligen Rezepte dafür sind den Nummern entsprechend zuzuordnen. Berechnet ist das Mustersalatbüfett für 10 Personen.

① Toppings

Durch die verschiedenen Ergänzungen ergeben sich zahlreiche Geschmacksvarianten, deshalb sollten Toppings auf einem Salatbüfett in ausreichender Menge bereitstehen. Geeignet sind Streifen von luftgetrocknetem Schinken, geröstete Weiß- oder Schwarzbrotwürfel, knusprig gebratene Speckstreifen, Oliven, Kürbiskerne, in Streifen geschnittener Hartkäse, gewürfeltes Ei und geröstete Pinienkerne. Präsentiert werden die Toppings in kleinen Schälchen (→ S. 167).

② Dressings

Auch Dressings sollten in ausreichender Zahl zur Verfügung stehen (→ S. 132–135). Ergänzt wird das Angebot durch eine Auswahl besonderer Essige und Öle in erstklassiger Qualität.

③ Mozzarella-Tomaten-Basilikum-Salat

400 g kleine Kirschtomaten, Basilikumblättchen
400 g kleine Mozzarella-Kugeln, abgetropft
Für die Salatsauce:
30 ml Aceto Balsamico bianco
etwas Aceto Balsamico di Modena
Salz, Pfeffer, 90 ml Olivenöl

Tomaten von den Stielansätzen befreien und vierteln. Mozzarella, Basilikum und Tomaten vermengen. Die Zutaten für die Salatsauce verrühren und über den Salat gießen.

④ Kartoffelsalat

1 kg fest kochende Kartoffeln
100 ml einfache Salatsauce (→ S. 133)
100 ml Fleischbrühe
80 g Frühlingszwiebeln, in feinen Ringen
2 EL Schnittlauchröllchen

Die Kartoffeln kochen und noch warm schälen. Die Salatsauce und die Fleischbrühe erhitzen, beides in eine Schüssel füllen. Frühlingszwiebelringe zufügen und die Kartoffeln noch warm in Scheiben in die heiße Marinade schneiden. Kartoffelsalat durchmischen, mit Schnittlauch bestreuen.

Kartoffelsalate können zusätzlich noch mit gerösteten Speckwürfeln, mit frischen Gurkenscheiben (Salatgurke) oder auch mit Rauke, Löwenzahn, Feldsalat oder in Streifen geschnittenem Endiviensalat vermischt werden. Wird Kartoffelsalat mit selbst gemachter Mayonnaise zubereitet, muss er noch am selben Tag verbraucht werden.

⑤ Linsensalat

650 g gekochte Tellerlinsen
100 g Karotten, geschält
100 g Stangensellerie, geputzt
100 g Frühlingszwiebeln, in feinen Ringen
1 Knoblauchzehe, geschält und mit etwas Salz fein zerrieben
Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker
50 ml Weinbrandessig, 100 ml Sonnenblumenöl
100 g gekochte rote Linsen

Die Tellerlinsen in eine Schüssel füllen. Die Karotten und den Sellerie in kleine Würfel schneiden und mit den Zwiebelringen zu den Linsen geben. Knoblauchsalz, Salz, Pfeffer, Zucker, Essig und Öl zufügen, alles gut durchmischen und den Salat 1 Stunde marinieren. Abschmecken und die roten Linsen darauf verteilen.

⑥ Paprikasalat

750 g rote, gelbe und grüne Paprikaschoten
150 g Äpfel
Für die Salatsauce:
1 EL Blütenhonig
Saft von 1/2 Zitrone
15 bis 30 ml Aceto Balsamico rosso
Salz, Pfeffer, 75 ml Sesamöl

Paprikaschoten vierteln, Stielansätze, Samen und Scheidewände entfernen und das Fruchtfleisch in Streifen schneiden. Äpfel vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in dünne Stifte schneiden. Paprikastreifen und Apfelstifte in eine Schüssel füllen. Die Zutaten für die Sauce verrühren und über den Salat gießen. Alles gut durchmischen, 15 Minuten ziehen lassen und abschmecken.



Service für den Gast: Kleine Schildchen benennen die einzelnen Salate, Toppings, Saucen und Dressings am Büfett – so fällt die Auswahl leichter und der Gast ist sicher, das Gewünschte auf dem Teller zu haben.

⑦ Nudelsalat mit Tagliatelle

800 g gekochte Tagliatelle, kalt
100 g Frühlingszwiebeln, in feinen Ringen
2 EL Schnittlauchröllchen
1 EL fein geschnittene Petersilie
Für die Salatsauce:
50 ml Weißweinessig
Salz, Pfeffer
100 ml Sonnenblumenöl

Die Tagliatelle in eine Schüssel füllen. Zwiebelringe, Schnittlauch und Petersilie untermischen. Alle Zutaten für die Sauce gut miteinander verrühren und die Salatsauce über die Nudeln gießen. Alles gut durchmischen und abschmecken.

⑧ Gemischter Bohnensalat

300 g Kidney-Bohnen, gekocht
300 g weiße Bohnen, gekocht
200 g Maiskörner, gekocht
300 g grüne Bohnen, Salz
80 g Frühlingszwiebeln, in feinen Ringen
1 rote Chilischote, fein gewürfelt
etwa 100 ml einfache Salatsauce (→ S. 133)

Rote und weiße Bohnen mit dem Mais in eine Schüssel füllen. Die grünen Bohnen putzen, von eventuell vorhandenen Fäden befreien und in Salzwasser bissfest garen. Herausheben, in Eiswasser abschrecken, gut abtropfen lassen und schräg in Stücke schneiden. Grüne Bohnen, Zwiebelringe und Chiliwürfel zu der Bohnen-Mais-Mischung geben. Die Vinaigrette darüber verteilen, alles gut durchmischen und den Bohnensalat 20 Minuten marinieren. Abschmecken.

⑨ Spargelsalat

800 g gekochter weißer Spargel, kalt
2 hart gekochte Eier, geschält
1/2 EL fein geschnittene Petersilie
100 g Tomatenfruchtfleisch
einige Estragonblättchen
Für die Salatsauce:
50 ml Apfelsaft
Saft von 1/2 Zitrone
Salz, Pfeffer
90 ml Traubenkernöl

Den Spargel auf einer entsprechend großen Platte anrichten. Eiweiß und Eigelb trennen und beides getrennt fein hacken. Unter das Eiweiß die Petersilie mischen. Das Tomatenfruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Alle Zutaten für die Salatsauce gut miteinander verrühren. Spargel mit der Sauce beträufeln und mit Eigelb, Eiweiß, Tomaten und Estragonblättchen bestreuen.

⑩ Bunter gemischter Blattsalat

600 g Blattsalate nach Saison
(etwa Rucola, Radicchio, Eissalat, Frisée, Kopfsalat, Eichblattsalat, Lollo rosso oder bianco, Novita oder Batavia)

Blattsalate verlesen, kurz aber gründlich in reichlich Wasser waschen und sorgfältig trockenschleudern, nur so erhält er durch die Marinade den vollen Geschmack. Blattsalate in mundgerechte Stücke zupfen und bis zum Anrichten flach und kühl aufbewahren.

⑪ Bayerischer Brezensalat

8 altbackene Brezen vom Vortag, in Scheibchen
200 ml Milch
50 g Butter
100 g Zwiebeln, geschält und fein gewürfelt
3 Eier
1 EL fein geschnittene Petersilie
1 EL Schnittlauchröllchen
Salz, Pfeffer, frisch geriebene Muskatnuss
30 ml Sonnenblumenöl
80 g rote Zwiebeln, fein gewürfelt
10 Radieschen, in dünnen Stiften
100 ml einfache Salatsauce (→ S. 133)

Brezenscheiben in einer Schüssel mit der heißen Milch übergießen, kurz ziehen lassen. In einer Pfanne die Butter zerlassen und die Zwiebelwürfel darin glasig anschwitzen. Etwas abkühlen lassen und die Zwiebeln zu dem Brezen-Milch-Gemisch geben. Eier und Kräuter zufügen. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und grob durcharbeiten. In einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und die Brezenmasse als Strang auf Klarsichtfolie spritzen. Die Rolle in die Folie einschlagen und in Salzwasser kurz unterhalb des Siedepunkts gar ziehen lassen. Herausnehmen, aus der Folie wickeln und den Brezenknödel im heißen Öl ringsum kurz anbraten. Abkühlen lassen, in Scheiben schneiden und mit roten Zwiebelwürfeln und Radieschenstiften anrichten. Mit der Salatsauce beträufeln.

Bestückung eines Salatbüfetts für 10 Personen

1 **Verschiedene Toppings:**
1a) fein gewürfeltes Eigelb
1b) fein gewürfeltes Eiweiß, mit gehackter Petersilie gemischt
1c) geröstete Weißbrotwürfel (Croûtons)
1d) geröstete Pinienkerne
1e) geröstete Schwarzbrotwürfel
1f) in feine Streifen geschnittener, luftgetrockneter Schinken, zum Beispiel San Daniele, Parma oder auch Serrano-Schinken
1g) schwarze Oliven

2 **Salatsaucen:**
2a) Kartoffel-Speck-Dressing
2b) Vinaigrette
2c) Cocktailsauce
2d) Eiersauce
2e) Roquefortsauce

3 **Mozzarella-Tomaten-Basilikum-Salat**

4 **Kartoffelsalat**

5 **Linsensalat**

6 **Paprikasalat**

7 **Nudelsalat**

8 **Gemischter Bohnensalat**

9 **Spargelsalat**

10 **Bunter gemischter Blattsalat**

11 **Bayerischer Brezensalat**

12 **Verschiedene Brotsorten**

13 **Essig und Öl**



ANTIPASTI MEZE TAPAS

Von Ost nach West: kalte Häppchen und leichte Vorspeisen aus den Küchen rund ums Mittelmeer.

Gemeinsam ist allen dreien der mediterrane Charakter, und auch die Zutaten können dieselben sein: Hülsenfrüchte, Gemüse, Pilze, Wurstvariationen sowie Fisch und Meeresfrüchte. Fester Bestandteil der griechischen Meze, die ihren türkischen Einfluss nicht verleugnen können, sind Gemüse, Oliven, Peperoni, Knoblauch und Feta. In Italien schätzt man Gemüse ebenfalls als Antipasti: gegrillt und mit Olivenöl beträufelt oder auch »sott'oli« oder »sott'aceti« – in Olivenöl oder essigsauer eingelegt. Gerne genießen die Italiener auch Affettato misto, eine Zusammenstellung verschiedener feiner Salami- und Schinkensorten. Tapas – kleine Leckerbissen wie luftgetrockneter Schinken, Chorizo, Käse oder auch Fisch und Meeresfrüchte – werden in spanischen Bars traditionell zum Glas Sherry oder Wein serviert und sind mittlerweile auch hierzulande überaus beliebt.











Oliven & Kapern

In der kalten Küche sind sie würzende Zutat, Topping oder Antipasto.

Oliven und Kapern sind beides typisch mediterrane Zutaten. Darüber hinaus haben sie eine weitere Gemeinsamkeit: Beide kann man nicht roh verzehren. Und wer es bei einer Olive – frisch vom Baum gepflückt – schon mal versucht hat, wurde mit Sicherheit herb enttäuscht: sie ist nämlich vor allem eines: bitter. Daher bedürfen Oliven wie Kapern einer gewissen Vorbehandlung, um das charakteristische Aroma und den würzigen Geschmack zu entfalten. Bei den Oliven gibt es eine Vielzahl an Sorten, die wiederum ganz unterschiedlich schmecken. Grün oder schwarz, das ist hingegen keine Frage der Sorte, sondern des Reifegrades: Unreif sind die Früchte des Olivenbaums grün, mit zunehmender Reife verfärben sie sich violett und völlig ausgereift sind sie dann von dunkler, beinahe schwarzer Farbe. Überwiegend werden Oliven zur Ölgewinnung genutzt, ein Teil der jährlichen Ernte wird jedoch auch – meist als Antipasto – verspeist. Speiseoliven sind in der Regel größer und fleischiger als die zur Ölgewinnung bestimmten Oliven. Je nach Sorte, Erntezeitpunkt und Art der Konservierung ist der Geschmack der Ölfrüchte sehr unterschiedlich. Eingelegt in Lake oder mit Kräutern, Knoblauch und vielleicht Zitrone mariniert, ergeben sich so weitere ganz und gar unterschiedliche Geschmacksrichtungen. Teils kommen sie mit Stein auf den Markt, teils sind sie entsteint und manchmal sind auch gefüllt, etwa mit Mandeln, Paprika oder Sardellen.

Interessante Vielfalt

Einige der wichtigsten Olivensorten sind links abgebildet: ① **Schwarze Oliven aus der Provence,** Frankreich, mittelgroß mit Stein, mit Kräutern eingelegt. ② **Grüne Oliven,** groß mit Stein, mit Kräutern eingelegt. ③ **Italienische grüne Riesenoliven,** mit Stein, in Salzlake eingelegt. ④ **Kalamata-Oliven aus Griechenland,** violett bis schwarz, mit Stein. ⑤ **Schwarze Oliven aus der Türkei,** mittelgroß mit Stein, besonders würzig. ⑥ **Grüne Oliven aus Italien, mit Ricotta gefüllt,** mittelgroß, mit Rosmarin eingelegt. ⑦ **Schwarze Oliven,** mittelgroß, entsteint. ⑧ **Nizza-Oliven** aus der Provence, Frankreich, klein, schwarz mit Stein. ⑨ **Rosmarin-Oliven,** grün, groß mit Stein. ⑩ **Getrocknete schwarze Oliven aus der Provence,** mittelgroß, mit Stein. Nach dieser Art konservierte Oliven nennt man auch à la grecque. ⑪ **Mammut-Oliven aus Griechenland,** violett bis schwarz, sehr groß mit Stein. ⑫ **Grüne Oliven aus Griechenland,** mittelgroß mit Stein. ⑬ **Grüne Oliven aus Griechenland,** kleine Sorte mit Stein, auch als Bauernoliven bezeichnet. ⑭ **Getrocknete Oliven aus Griechenland,** schwarz, mittelgroß mit Stein.

Hier handelt es sich natürlich nur um eine Auswahl, die Liste ist nicht vollständig, gibt es doch in allen Mittelmeerländern verschiedene Sorten. Überall schätzt man Oliven anders, die Vielfalt ist enorm. Und da Oliven nach dem Einlegen keine weitere Zubereitung mehr brauchen, sind sie für die kalte Küche geradezu prädestiniert.



Frische grüne und schwarze Oliven. Die Farbe ist keine Frage der Sorte, sondern des Reifegrades. Zum Rohessen sind Oliven gänzlich ungeeignet, nach dem Einlegen in Lake und eventuell noch kräuterwürzig mariniert, werden sie jedoch zu einer sehr beliebten Zutat der kalten Küche, auch ideal als Antipasto.

Oliven selbst einlegen

Grüne Oliven 3-mal der Länge nach einschneiden und vollständig mit abgekochtem Wasser (1 EL Salz auf 2 l) bedecken. Die Oliven eine Woche lang in der Lake einlegen, dabei das Wasser täglich wechseln. Oliven weitere 3 Wochen in der Lake lassen, dabei das Wasser alle 3 Tage wechseln. Nach 4 Wochen sind die Oliven bereit zum Verzehr. Sie können jedoch auch je nach Geschmack mit Kräutern und Knoblauch mariniert oder mit einer Füllung versehen werden. Gut passen beispielsweise Kräuter wie Thymian, Rosmarin oder Petersilie oder auch mal 1 Lorbeerblatt.

Kapern und Kapernfrüchte

Kapern sind die eingelegten Blütenknospen des im Mittelmeerraum heimischen Kapernstrauchs. Sie werden gepflückt und nach Größe sortiert – die kleinsten gelten als die feinsten –, bevor man sie dann über Nacht welken lässt. Erst dadurch erhalten sie ihr typisches Aroma. Zum Konservieren legt man sie in Salz, in Essig oder auch in Öl ein. ① **Kleine Kapern in Essig.** ② **Größere Kapern in Essig.** ③ **Größere Kapern in Salz.** Das Salz vor der Verwendung abschütteln oder abspülen. ④ **In Essig eingelegte Kapernfrüchte,** und hier handelt es sich jetzt wirklich um die Früchte, sie schmecken gut zum Aperitif.



Schwarze Nüsse

Hinter dem kulinarischen Geheimnis der schwarzen Nüsse verbergen sich Walnüsse – unreif geerntet und nach einem bestimmten Rezept eingelegt. Es gibt diese Spezialität, die gerne als Garnitur verwendet wird, beispielsweise für Wildplatten, fertig im Handel zu kaufen. Man kann schwarze Nüsse jedoch auch selbst herstellen, sofern man die Möglichkeit hat, sie vorzeitig vom Baum zu ernten.

Im Juni 500 g (etwa 15 Stück) unreife Walnüsse pflücken und durch die Schale mit einer Nadel ringsum einstechen. Die grünen Walnüsse eine Woche lang täglich mit frischem Wasser bedecken. Nach einer Woche das Wasser abgießen, die Nüsse in einen Topf füllen, mit frischem Wasser bedecken und kochen, bis sie weich sind. Das Kochwasser abgießen und die Walnüsse mit 3/4 l Läuterzucker (300 ml Wasser und 450 g Zucker) aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen und die Nüsse über Nacht ziehen lassen. Abgießen, dabei den Läuterzucker auffangen. In einen Topf umfüllen und den Läuterzucker mit 1 Zimtstange, 1 Sternanis und 1/2 Vanillestange etwas einkochen. Die schwarzen Nüsse in vorbereitete sterile Gläser füllen und mit dem Sirup übergießen, bis sie völlig bedeckt sind. Sie halten sich so einige Monate.



Antipasti

Einfach & leicht: Das ist das Credo der kleinen Köstlichkeiten aus Italien!

Man genießt sie weniger als Vorspeise als vielmehr vor der eigentlichen Mahlzeit, als Appetithappen zu einem Glas Wein oder auch mittags zur Stärkung. Selbstverständlich können sie aber auch – man denke nur an die zahlreichen Varianten von Bruschette und Crostini – einmal den ersten Gang eines Menüs bestreiten. Antipasti sind eben vielseitig!
Zudem lassen sich Antipasti in der Regel ohne größeren Aufwand selbst herstellen oder sind in guter Qualität im Handel erhältlich. Verwendung finden dafür alle Arten von Lebensmitteln. Die Palette reicht von Gemüse über Eier bis hin zu Fleisch, Fisch & Meeresfrüchten. Auch Schinken, Salami und andere italienische Wurstspezialitäten werden gerne als »affettato misto« angeboten. Doch immer wieder ist es Gemüse, das im Vordergrund steht, mal solo, mal harmonisch kombiniert, mal sauer oder scharf gewürzt, und oft sind Knoblauch und Kräuter, manchmal auch Kapern oder Sardellen, mit von der Partie.

Wird Gemüse nur einige Stunden mariniert, genügt es, bissfest gegarte oder gegrillte Stücke, etwa Auberginen, Zucchini oder große Pilzscheiben, in mit Knoblauch und Kräutern gewürztem Öl einige Stunden ziehen zu lassen. Will man Gemüse oder Pilze über längere Zeit hinweg aufbewahren, mehrere Wochen oder gar Monate lang, empfiehlt es sich, das Gemüse zunächst in einer Mischung aus Wasser und Essig bissfest zu garen und dann erst in gewürztes Öl einzulegen.
Konservieren kann man Gemüse also in Öl, am besten verwendet man kalt gepresstes Olivenöl dafür, dann werden die feinen Bissen »sott'oli« genannt, oder in Essig, in diesem Fall heißen sie »sott'aceti«. Die Herstellung von »sott'aceti« ist eine etwas andere: Hier wird Gemüse erst in Salzwasser bissfest gekocht und dann mit einem Sud aus Essig, Wasser oder Wein und Gewürzen übergossen. Pikant eingelegt, sind diese Häppchen dann eine ideale Kombination zu kaltem Fleisch, das feine Aroma eines luftgetrockneten Schinkens würde durch die Säure hingegen überdeckt. Als Antipasti beliebt sind zudem Klassiker wie Meeresfrüchtesalat oder süßsauer eingelegte Zwiebeln. Rechts eine kleine Auswahl, ideal zur Einstimmung auf ein gelungenes Mahl oder als Imbiss.


Peperoni, mit Ricotta-Mascarpone-Creme gefüllt


Gegrillte Auberginen in Öl, mit Aceto Balsamico


Cannellini-Bohnen in Tomatensugo


Oktopus & Paprika in scharf gewürztem Olivenöl


Dicke Bohnen in scharfer Tomaten-Paprika-Sauce


Gefüllte Weinblätter


Kleine Zwiebeln in Aceto Balsamico


Gefüllte Calamari mit Zwiebeln und Garnelen


Antipasti misti


Getrocknete Tomaten mit Balsamico, Öl & Kräutern


Kleine Tomaten, mit Ricotta gefüllt, in Öl eingelegt


Knoblauchzehen mit Kräutern und Chili in Olivenöl


Paprika, mariniert in Essig und Olivenöl


Gebratene Garnelen und Bohnen in gewürztem Öl


Getrocknete Tomaten, mit Fetakäse gefüllt


Gegrillte Artischocken mit Tomaten & Kräutern

Delikates auf Baguette

Feine Medaillons vom Kalb, Schwein und Wild, angerichtet auf geröstetem Brot, und Avocado-Crostini – delikate Häppchen, für viele Anlässe genau das Richtige.



Medaillons grillen: Alle Medaillons auf einmal auflegen und von jeder Seite 2 Minuten grillen. Der Vorteil der Edelstahlgrillplatte: Sie ermöglicht ein fettarmes Grillen und hilft zudem noch, Geschirr einzusparen.

Medaillons auf geröstetem Brot

Für die Hirschmedaillons mit Sommertrüffel:
3 Hirschfiletmedaillons, je etwa 30 g
3 Scheiben Sommertrüffel, je etwa 2 g
50 g Lollo bianco, fein geschnitten
Für die Schweinemedaillons mit Gemüse:
3 Schweinefiletmedaillons, je etwa 30 g
1 EL hart gekochtes Eiweiß, fein gewürfelt
je 25 g Zucchini- und Karottenstreifen, 3 cm lang und 3 mm dick, in Salzwasser blanchiert
20 g Tomatenfruchtfleisch, klein gewürfelt
80 g Kalbsleberwurst
15 bis 30 ml Sahne
Für die Hirschmedaillons mit Ei:
3 Hirschfiletmedaillons, je etwa 30 g
3 Scheiben gekochtes Ei
1 bis 2 EL Mayonnaise
1 TL Wildpreiselbeerkompott
Thymianblättchen zum Garnieren
Für die Kalbsmedaillons mit schwarzer Trüffel:
3 Kalbsfiletmedaillons, je etwa 30 g
3 dünne Scheiben schwarze Trüffel, je etwa 2 g
80 g Kalbsleberwurst
15 bis 30 ml Sahne
Petersilienblättchen zum Garnieren

Außerdem:
Küchengarn
Salz, Pfeffer
Pflanzenöl zum Grillen
500 ml Madeira-Gelee (→ S. 274)
12 kleine Scheiben geröstetes Baguette

Die Hirsch-, Schweine- und Kalbsfiletmedaillons mit Küchengarn in Form binden und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Medaillons auf einer vorgeheizten, leicht geölten Grillplatte (siehe links) auf jeder Seite etwa 2 Minuten grillen.
Die Medaillons auf einen Einleger (Alu!) setzen, einen zweiten Einleger darauf legen und beschweren. Die Medaillons auskühlen lassen und das Küchengarn entfernen.
Die Medaillons auf ein Gitter setzen und über ein tiefes Blech stellen. 3 der Hirschmedaillons mit einer Scheibe Sommertrüffel, die restlichen Hirschmedaillons mit einer Scheibe Ei belegen. Auf den Schweinemedaillons die Gemüsestreifen, Tomatenwürfel und das gewürfelte Eiweiß arrangieren. Die Kalbsmedaillons jeweils mit einer Scheibe schwarzer Trüffel belegen.
Das Madeira-Gelee leicht erwärmen, die Filets mehrmals damit überglänzen, kühl stellen und das Gelee fest werden lassen.
Den Lollo bianco auf 3 der gerösteten Baguettescheiben verteilen und die Hirschmedaillons mit Sommertrüffel darauf legen. Kalbsleberwurst und Sahne für die Schweine- und Kalbsmedaillons glatt rühren und die Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle Nr. 3 füllen.



Appetitlich angerichtet: Medaillons vom Hirsch, vom Schwein, wieder vom Hirsch und vom Kalb, alle mit Madeira-Gelee überglänzt und ansprechend garniert.

Auf 3 Baguettescheiben einen Ring aufspritzen, darauf die Schweinemedaillons mit Gemüse setzen. Die Hirschfilets mit Ei auf 3 der Baguettescheiben anrichten und jeweils mit einem Streifen Mayonnaise, etwas Preiselbeerkompott und Thymian garnieren. Auf die restlichen 3 Baguettescheiben ebenfalls Kalbslebermasse aufspritzen, die Kalbsmedaillons aufsetzen und mit einem Blättchen Petersilie garnieren.

Crostini mit Avocadocreme

1 Avocado
15 ml Limettensaft
Für die Avocadocreme:
70 g reife Avocado
150 g Doppelrahmfrischkäse
1 TL Limettensaft
Salz, Pfeffer
Für die Tomaten:
200 g Tomaten, blanchiert und gehäutet
40 g Zwiebel, geschält und fein gewürfelt
1 rote Chili, fein gewürfelt, ohne Samen
1 TL fein geschnittenes Koriandergrün
Salz, Pfeffer
2 EL Maiskeimöl
Außerdem:
80 g Schwarzwurzel
Pflanzenöl zum Frittieren, Salz
6 Scheiben geröstetes Baguette, 1 cm dick

Die Avocado halbieren, vom Kern befreien und dünn schälen. Das Fruchtfleisch quer in 2 bis 3 mm dicke Scheiben schneiden und mit dem Limettensaft beträufeln.
Avocado durch ein Sieb drücken und mit dem Frischkäse sowie dem Limettensaft gut verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Avocadocreme beiseite stellen.
Die Tomaten von Stielansätzen und Samen befreien und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Die Tomaten mit den Zwiebel- und Chiliwürfeln, Koriandergrün, Salz, Pfeffer und Maiskeimöl vermischen.
Die Schwarzwurzel schälen und quer in hauchdünne Scheiben schneiden. Das Öl auf 180 °C erhitzen, die Schwarzwurzelscheibchen darin frittieren, herausheben, auf Küchenpapier abtropfen lassen und leicht salzen.
Die gerösteten Brotscheiben mit etwas Avocadocreme bestreichen, je 2 Avocadoscheiben auflegen, einen Löffel Tomatenwürfel darauf verteilen und die Avocado-Crostini mit Schwarzwurzel-Chips garniert servieren.



① Crostini mit Lachs-Tatar

250 g Räucherlachs, fein gewürfelt
1 TL Zitronensaft
Salz, Pfeffer
20 g Frühlingszwiebel, geputzt und fein gehackt
1 EL Schnittlauchröllchen
30 ml Pflanzenöl
Für die Käsecreme:
150 g Doppelrahmfrischkäse
30 ml Sahne
1 1/2 EL fein geschnittener Schnittlauch
1 Spritzer Zitronensaft
Salz, Pfeffer
Außerdem:
10 Scheiben geröstetes Baguette, 1 cm dick



Lachs mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Frühlingszwiebel, Schnittlauch und Öl unterrühren. Tatar zugedeckt 10 Minuten kühl ziehen lassen. Für die Käsecreme Frischkäse und Sahne glatt rühren. Schnittlauch, Zitronensaft, Salz und Pfeffer unterrühren. Die Creme auf dem gerösteten Brot verstreichen, das Lachs-Tatar darauf anrichten.

② Crostini mit Renkenfilet

200 g Doppelrahmfrischkäse
30 ml Sahne
1 Spritzer Limettensaft
1 TL Dill, fein gehackt
Salz, Pfeffer
200 g geräuchertes Renkenfilet
Außerdem:
10 Scheiben geröstetes Baguette (1 cm dick)
2 Limettenscheiben
10 kleine Dillzweige

Frischkäse mit Sahne, Limettensaft, dem fein gehackten Dill, Salz und Pfeffer glatt rühren. Renkenfilet häuten und in 8 gleichmäßige Stücke teilen. Die gerösteten Brotscheiben mit der Käsecreme bestreichen und mit je einem Stück Renkenfilet belegen. Die Limettenscheiben vierteln, die Crostini dekorativ damit belegen und jeweils mit einem Dillzweig garnieren.

Crostini mit schwarzer Olivenpaste

(ohne Abbildung) *10 g Kapern, in Salz eingelegt*
2 Sardellenfilets, in Salz eingelegt
250 g schwarze Oliven, abgetropft und entsteint
1 roter Peperoncino, halbiert, ohne Samen
1/2 TL grob geschnittene Oreganoblättchen
80 ml Olivenöl, Salz, Pfeffer
Außerdem:
5 Scheiben getoastetes Weißbrot, in Dreiecken

Die Kapern sowie die Sardellenfilets kalt abspülen, abtropfen lassen und mit Oliven, Peperoncino und Oregano im Mixer fein pürieren, dabei

das Öl in dünnem Strahl zugießen. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Olivenpaste gleichmäßig auf den gerösteten Brotscheiben verstreichen.

Crostini mit Thunfisch & Paprika

(ohne Abbildung)
2 rote Paprikaschoten
2 Dosen Thunfisch (Abtropfgewicht: je 185 g)
1 EL Kapern, abgetropft und grob gehackt
60 g Frühlingszwiebeln, fein gehackt
20 ml Zitronensaft, 30 ml Olivenöl
Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer
Außerdem:
20 dünne Scheiben Baguette



Die Paprikaschoten bei 220 °C im vorgeheizten Ofen backen, bis die Haut Blasen wirft, herausnehmen und einige Minuten in einer Plastiktüte schwitzen lassen. Die Paprikaschoten häuten, halbieren, Stielansätze, Samenkerne und Trennwände entfernen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Thunfisch auf einem Sieb abtropfen lassen und mit einer Gabel grob zerpflücken. Paprika, Thunfisch, Kapern, Frühlingszwiebeln, Zitronensaft und Olivenöl in einer Schüssel locker miteinander vermengen und mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer kräftig würzen. Die Brotscheiben rösten, Paprika-Thunfisch-Mischung darauf verteilen und die Crostini sofort servieren.

Bruschette mit Auberginenpaste

(ohne Abbildung)
300 g Aubergine
100 g Schafkäse, zerkrümelt
30 ml Olivenöl
15 ml Zitronensaft
1 Bund Basilikum, die Blätter fein gehackt
1 Knoblauchzehe, geschält und fein gehackt
Salz, Pfeffer
Außerdem:
10 dünne Scheiben Weißbrot

Die Aubergine bei 220 °C im vorgeheizten Ofen etwa 40 Minuten backen. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen und die Aubergine der Länge nach aufschneiden. Das Fruchtfleisch mit einem Löffel auslösen. Das Auberginenfruchtfleisch mit dem Schafkäse, dem Öl und dem Zitronensaft im Mixer fein pürieren. Basilikum und Knoblauch unterrühren und das Auberginen-Schafkäse-Püree mit Salz und Pfeffer würzen. Die Brotscheiben rösten, sofort mit Auberginenpüree bestreichen und servieren.

③ Crostini mit Sardellen und Tomaten

300 g Tomaten, blanchiert und gehäutet
1 Knoblauchzehe, fein gehackt
30 g weiße Zwiebel, fein gehackt
10 g Kapern, klein geschnitten
30 ml Olivenöl
Salz, Pfeffer
Für die Käsecreme:
150 g Doppelrahmfrischkäse
30 ml Sahne, Salz, Pfeffer
1 EL fein geschnittenes Basilikum
Außerdem:
10 Scheiben geröstetes Baguette, 1 cm dick
5 Sardellenfilets, in Salz eingelegt

Die Tomaten vierteln, die Samenkerne entfernen und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Tomatenwürfel, Knoblauch, Zwiebel und Kapern mit dem Olivenöl vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.
Für die Käsecreme den Frischkäse mit der Sahne glatt rühren. Salz, Pfeffer und Basilikum einrühren. Die Käsecreme gleichmäßig auf den gerösteten Baguettescheiben verstreichen und die Tomaten-Kapern-Mischung darauf verteilen. Die Sardellenfilets vom Salz befreien, der Länge nach halbieren, dekorativ auf die Tomaten legen und die Crostini servieren.



Crostini mit Sardellen und Tomaten – nicht nur in Italien als Appetitanreger beliebt. Statt Baguette eignen sich auch italienisches Landbrot oder Ciabattascheiben als Unterlage – in jedem Fall sollte es aber eine kräftige Krume haben.

Meze – gut gewürzt

Die kleinen Vorspeisen aus dem östlichen Mittelmeerraum bestehen meist aus Gemüse, kombiniert mit Käse oder Meeresfrüchten und beträufelt mit einer pikanten Sauce.

① Feige mit Ziegenhartkäse

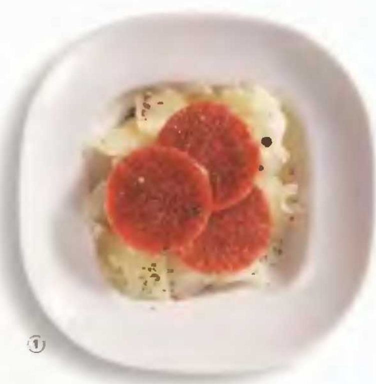
200 g Ziegenhartkäse, gehobelt
10 Feigen von je 50 bis 60 g, geschält, in Scheiben
Für die Sauce:
je 60 ml Orangen- und Limettensaft, Salz, Pfeffer
30 ml roter Portwein, 45 ml Traubenkernöl

② Stiele & Blätter von junger Roter Bete mit Feta

500 g Stiele und Blätter von jungen Roten Beten
Saft und Zesten von 1/2 unbehandelten Zitrone
Salz, Pfeffer, 60 ml Olivenöl
1 Knoblauchzehe, in Scheiben geschnitten
250 g Feta (aus Schafsmilch)

③ Gedämpfter Lauch mit Orangensauce

500 g Lauch (nur den weißen und hellgrünen Teil)
1 EL gehackte, geröstete Haselnusskerne
Für die Orangensauce:
30 ml Orangensaft, 30 ml Weißwein, Salz, Pfeffer
30 ml Weißweinessig, 50 ml Walnussöl
Zesten von 1 unbehandelten Orange



Feige mit Ziegenhartkäse. Alle Zutaten für die Sauce gut verrühren. Den gehobelten Käse auf Tellern anrichten, die in Scheiben geschnittene Feige darauf verteilen und alles mit der Sauce beträufeln.

Den Lauch waschen, 10 Minuten dämpfen, abschrecken und quer in 2 bis 3 cm lange Stücke schneiden. Weiterarbeiten, wie rechts beschrieben.

④ Scharfer Tomatensalat

600 g Tomatenfruchtfleisch
40 g Paprikamark, 10 g Tomatenmark
4 g Chiliflocken, 4 g Sumachflocken
200 g grüne Paprikawürfel
100 g weiße Zwiebeln, gehackt
2 g Salz, 10 ml Olivenöl
50 g Frühlingszwiebeln, in Scheiben, Petersilie

⑤ Petersiliensalat

200 g Bulgur, 120 g Blattpetersilie, fein geschnitten
300 g Tomatenwürfel, 2 Knoblauchzehen, in Stiften
30 ml Zitronensaft, 75 ml Olivenöl
Salz, Pfeffer, 10 Zitronenachtel

⑥ Rote Bete mit Picandou

250 g Rote Bete, gekocht und geschält, in Scheiben
10 Ziegenkäse (Picandou, je 40 g), in Scheiben
10 Orangenfilets, etwas Fenchelgrün
Für die Sauce:
30 ml Aceto Balsamico rosso, 60 ml Rote-Bete-Saft
Salz, Pfeffer, 2 Prisen Zucker, 15 ml Limettensaft
1 Messerspitze fein gehackte Chilischote
Zesten von 1 Limette
45 ml Sonnenblumenöl

⑦ Gebratene Garnelen

20 bis 30 rohe Garnelenschwänze mit Schale
120 ml Olivenöl, 2 Knoblauchzehen, angedrückt
4 Thymianzweige
30 ml Weißweinessig
Salz, Pfeffer
80 g Frühlingszwiebeln, geputzt, in Scheiben
2 Knoblauchzehen, geschält, in Scheibchen
200 g Tomatenwürfel, 200 g grüne Paprikawürfel



Stiele und Blätter von junger Roter Bete mit Feta. Stiele und Blätter in 3 cm lange Stücke schneiden, blanchieren, abschrecken und abtropfen lassen. Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Olivenöl gut verrühren. Rote-Bete-Stiele und -Blätter mit der Marinade übergießen. Knoblauch und Feta unterheben, anrichten und mit Zitronenzesten garnieren.



Gedämpfter Lauch mit Orangensauce. Zutaten für die Sauce verrühren, über den Lauch gießen und alles 15 Minuten durchziehen lassen. Je 3 Lauchstücke auf einem Teller anrichten, mit der Sauce übergießen und mit Haselnüssen bestreuen.



Scharfer Tomatensalat. Die Hälfte des Tomatenfruchtfleisches klein würfeln. Übriges Tomatenfruchtfleisch mit Paprika- und Tomatenmark, Chili- und Sumachflocken pürieren, unter die Tomaten- und Paprikawürfel rühren. Salz und Öl zufügen, 1 Stunde kühl ziehen lassen und die Frühlingszwiebeln untermengen.



Petersiliensalat. Bulgur mit 120 ml heißem Wasser übergießen, 20 Minuten ziehen lassen. Bulgur, Petersilie, Tomaten, Knoblauch, Zitronensaft, Öl, Salz und Pfeffer in einer Schüssel vermischen und 1 bis 2 Stunden kühl durchziehen lassen. Mit Zitronenachteln garnieren.



Rote Bete mit Picandou. Rote-Bete-Scheiben abwechselnd mit Picandou-Scheiben anrichten. Mit je 1 Orangenfilet und etwas Fenchelgrün garnieren. Die Zutaten für die Sauce verrühren und das Ganze damit beträufeln.



Gebratene Garnelen. Garnelen in 60 ml heißem Öl mit Knoblauch und Thymian von jeder Seite etwa 1 Minute braten, abkühlen lassen und schälen. Essig, Salz, Pfeffer und das übrige Öl verrühren. Frühlingszwiebeln, Knoblauch, Tomaten- und Paprikawürfel mit den Garnelen vermengen und mit der Sauce übergießen.



Spanischer Vorspeisenteller: Mit in gewürztem Öl eingelegten Oliven, gebratenen Sardinen, mariniert in einer Mischung aus Zitronensaft, Olivenöl, Knoblauch, Petersilie und Chili sowie in würzigem Knoblauchöl eingelegten gebratenen Garnelen

Tapas, Tapas

Spanien ist berühmt für seine einfallsreichen Häppchen, serviert zu einem Glas Wein oder Sherry.

① Spinat-Garnelen-Terrine

800 g Spinatblätter, blanchiert, gut ausgedrückt
200 g Zwiebeln, geschält und grob gehackt
120 ml Olivenöl
400 g Tomatenfruchtfleisch, grob gewürfelt
200 g rohe Garnelen, geschält, grob geschnitten
Salz, Pfeffer, 130 ml Milch, 130 ml Sahne, 5 Eier
20 frische Garnelenschwänze (Größe 16–20), bis auf das Schwanzsegment geschält
Für die Sauce:
8 EL Sauerrahm, 60 ml Sahne
2 Spritzer Zitronensaft, Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker
Außerdem:
1 Terrinenform, hitzebeständige Klarsichtfolie
Tomatenwürfel, Basilikumblättchen

Spinat trockentupfen. Zwiebeln im heißen Öl anschwitzen. Tomaten und Garnelen zufügen, kurz durchschwenken. Spinat zufügen, salzen, pfeffern und einige Minuten dünsten. Abkühlen lassen. Die Mischung mit Milch, Sahne und Eiern glatt mixen, abschmecken. Die Masse in die mit Klarsichtfolie ausgelegte Form einfüllen, glatt streichen und zudecken. Die Terrine im Kombidämpfer oder bei 180 °C im Ofen im Wasserbad 30 bis 35 Minuten garen. Auskühlen lassen. Terrine aus der Form nehmen. Folie entfernen. Zutaten für die Sauce verrühren. Garnelen würzen und im heißen Öl anbraten. Mit 1 Scheibe Terrine, Sauce und Tomaten anrichten, mit Basilikum garnieren.

② Thunfischwürfel in Marinade

120 ml Sojasauce
120 ml Sonnenblumenöl
750 g frischer roter Thunfisch, in 25-g-Würfeln
Außerdem:
Holzspieße, 2 EL geröstete Sesamsamen
2 kleine Zwiebeln, in Achtel geschnitten
60 ml Sojaöl, Korianderblättchen

Für die Marinade Sojasauce und Sonnenblumenöl miteinander verrühren. Thunfisch über Nacht darin marinieren. Je 1 Thunfischwürfel auf einen Holzspieß aufstecken, mit Sesam bestreuen, mit Sojaöl sowie Marinade beträufeln. Mit Zwiebelachteln und Koriandergrün garnieren. Sofort servieren.

③ Klippfisch mit Orangen

800 g Klippfisch, über Nacht kalt eingeweicht
Filets von 2 Orangen
100 g rote Zwiebeln, geschält, in Ringen
1 TL grüne Pfefferkörner
Für das Dressing:
40 ml Orangensaft, 10 ml Weißweinessig
20 ml Olivenöl, Salz, Pfeffer
1 Messerspitze brauner Zucker, Schnittlauchhalme

Klippfisch gut abtropfen lassen und mit Küchenpapier trockentupfen. Haut und Gräten entfernen und den Fisch blättrig zerteilen. Sämtliche Zutaten für das Dresssing verrühren. Den Klippfisch mit den Orangenfilets, den roten Zwiebelringen sowie dem grünem Pfeffer dekorativ anrichten, mit dem Dressing beträufeln und mit Schnittlauchhalmen garniert servieren.

④ Tomate mit Thunfischcreme gefüllt

450 g Thunfisch, Salz, Pfeffer, 15 ml Olivenöl
10 mittelgroße Tomaten, blanchiert und gehäutet
6 EL Aioli, 60 ml Petersilienöl
Für die Tomatensauce:
120 g Zwiebeln, geschält und fein gehackt
3 Knoblauchzehen, geschält und fein gehackt
60 ml Olivenöl
100 g Stangensellerie, geputzt und fein gewürfelt
400 g Tomatenfruchtfleisch, gewürfelt
1 TL Tomatenmark
Salz, Pfeffer, 10 g Zucker
Außerdem:
etwas Milch, kleine schwarze Oliven

Thunfisch würzen und im heißen Öl von beiden Seiten kurz anbraten, herausnehmen und auskühlen lassen. Von den Tomaten einen Deckel abschneiden. Tomaten aushöhlen, beiseite stellen. Für die Sauce Zwiebeln und Knoblauch im heißen Öl anschwitzen. Sellerie kurz mit angehen lassen, Tomatenwürfel zufügen und alles mit Tomatenmark, Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Kurz kocheln lassen und die Sauce pürieren. Thunfisch mit der Hälfte der Tomatensauce, 2 EL Aioli und 15 ml Petersilienöl im Mixer pürieren. Die Masse sollte spritzfähig sein, eventuell noch etwas Tomatensauce zufügen. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Nr. 8) füllen und Rosetten in die Tomaten spritzen. Restliche Aioli mit etwas Milch verrühren. Gefüllte Tomaten mit Aioli und Petersilienöl beträufeln, mit Oliven garnieren.

⑤ Avocado mit Räucherfisch

5 Avocados, halbiert, Saft von 1/2 Zitrone
5 Romana-Salatherzen, quer in schmalen Streifen
300 g Mayonnaise, Salz, weißer Pfeffer
45 ml Weißweinessig, 1 Messerspitze Zucker
200 g Räucherlachs, klein gewürfelt
200 g Schillerlocken, in Scheiben
200 g Fischrogen
10 Limettenscheiben

Die Schnittflächen der Avocados mit Zitronensaft bepinseln. Das Fruchtfleisch mit einem kleinen Kugelausstecher auslösen, mit Zitronensaft beträufeln und die Salatstreifen zufügen. Mayonnaise mit Salz, Pfeffer, Essig und Zucker verrühren. Avocadokugeln und Salat vorsichtig unterheben und die Mischung in die ausgehöhlten Schalen füllen. Räucherfisch und Fischrogen dekorativ darauf anrichten, mit 1 Limettenscheibe garnieren.











FINGERFOOD

Für Party und Empfang: kleine Bissen aus der Hand und japanische Sushi-Variationen.

Delikatessen im Mini-Format! Keinesfalls dürfen die Häppchen zum Glas Champagner, Sekt oder Wein zu groß ausfallen, um den Gast nicht in Schwierigkeiten zu bringen. Ideal sind Zubereitungen in Portionsgröße wie gefüllte Torteletts, Mini-Windbeutel, gefüllte Eier, Käsegebäck oder Spießchen. Kalte Köstlichkeiten mit Sauce serviert man am besten auf dem Löffel. Torteletts oder Mini-Windbeutel dürfen nicht lange stehen, sonst weicht die Füllung eventuell den Teig auf. Frische und Qualität der Zutaten sind hier oberstes Gebot – und dies gilt insbesondere für Sushi und Sashimi, die neben korrekter Zubereitung nach absolut topfrischem Fisch verlangen!















Mini-Torteletts für Fingerfood aus gesalzenem Mürbeteig kann man mit den entsprechenden Förmchen gut selbst backen. Der Teig muss jedoch in den Förmchen mindestens 1/2 Stunde ruhen, da er sich sonst beim Backen zusammenzieht. **Mürbeteig-Torteletts** sind heutzutage aber auch in guter Qualität bereits fertig im Handel erhältlich und müssen vor der Verwendung nur noch kurz aufgebacken werden.

Förmchen backen

Torteletts/Tartelettes für Fingerfood lassen sich mit ein wenig Geduld selbst herstellen, es gibt sie jedoch auch fertig.

① Torteletts mit Entenstopflebercreme

120 g Entenlebermousse
50 ml Sahne
5 gekochte Wachteleier, geschält
10 TL Osietra-Kaviar
10 Mürbeteig-Torteletts, 4 cm Ø

Die Entenlebermousse mit der Sahne spritzfähig verrühren, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle Nr. 8 füllen und Ringe auf die Torteletts spritzen. Jeweils mit 1/2 Wachtelei belegen und die Torteletts mit Kaviar garnieren.

② Torteletts mit Lebercreme

120 g Kalbsleberwurst
40 g weiche Butter, Salz, Pfeffer
60 g Cornichons, fein gewürfelt
30 g essigsauer eingelegte Karotten, fein gewürfelt
1 EL Tomatenketchup
10 Mürbeteig-Torteletts, 4 cm Ø

Die Kalbsleberwurst und Butter verrühren, salzen und pfeffern. Die Lebercreme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle Nr. 8 füllen und jeweils einen Ring auf die Mürbeteig-Torteletts spritzen. Die fein gewürfelten Cornichons und Karotten einfüllen. Ketchup in eine kleine Pergamentspritztüte füllen und die Torteletts mit roten Tupfen garnieren.

Für die Variante 2a benötigt man neben der Lebercreme 10 gezackte Mürbeteig-Torteletts (4 cm Ø) und 10 essigsauer eingelegte Karottenscheiben (mit dem Buntmesser geschnitten). Lebercreme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen, nebeneinander Tupfen in die Torteletts spritzen und jeweils mit 1 Karottenscheibe garnieren.

③ Torteletts mit Langustenschwanz & Gelee

90 ml Sherry-Gelee (→ S. 280)
10 Scheiben gekochter Langustenschwanz
10 kleine Scheiben Perigord-Trüffel
10 gezackte Mürbeteig-Torteletts von 4 cm Durchmesser





Blätterteig-Förmchen für Fingerfood

Mittlerweile gibt es Blätterteig-Förmchen in guter Qualität fertig im Handel zu kaufen. Für die Herstellung von Fingerfood-Pastetchen oder anderen gefüllten Leckerbissen bedeutet dies eine große Arbeitsersparnis, denn Blätterteig selbst zuzubereiten ist zeitintensiv und aufwändig.

Die Minis sind in verschiedenen Größen und Formen erhältlich, es gibt beispielsweise runde Tortelets ebenso wie viereckige oder dreieckige Blätterteig-Förmchen. Auch in Herzform und als kleine Fische sind sie zu haben. Meist werden sie gleich in größeren Mengen angeboten, die Förmchen halten sich jedoch gut bis zu einigen Wochen.

Am besten schmecken die Blätterteig-Minis, wenn man sie vor der Verwendung bei 200 °C im vorgeheizten Ofen 2 bis 3 Minuten aufbackt. Anschließend herausnehmen, etwas abkühlen lassen und die Förmchen dann ganz nach Belieben füllen.

Jeweils etwas sehr fein gewürfeltes Sherry-Gelee sowie 1 Scheibe Langustenschwanz dekorativ in den Torteletts anrichten und mit 1 Scheibe Trüffel garnieren.

4 Torteletts mit Schinken, Käse & Salami

50 g mittelalter Gouda
50 g gekochter Schinken
50 g Salami
2 bis 3 EL Mayonnaise, Salz, Pfeffer
10 gezackte Mürbeteig-Torteletts von 4 cm Durchmesser
10 kleine Pizza-Oliven

Gouda, Schinken und Salami sehr klein würfeln und vermischen. Mayonnaise unterrühren, würzen, die Füllung in die Torteletts verteilen und mit 1 Olive garnieren.

5 Torteletts mit Frischkäsecreme & Keta-Kaviar

200 g Doppelrahmfrischkäse
15 bis 30 ml Milch
Salz, Pfeffer, 10 TL Keta-Kaviar
10 Mini-Croustaden aus Mürbeteig, 3,8 cm Durchmesser

Den Frischkäse mit der Milch glatt rühren, würzen und die Käsecreme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle Nr. 10 füllen. Rosetten in die Mürbeteig-Förmchen spritzen und diese jeweils mit 1 TL Keta-Kaviar garnieren.

Für die Variante 5a benötigt man neben der Käsecreme 10 quadratische Mürbeteig-Torteletts (etwa 3 cm) und 10 Kerbelblättchen. Die Käsecreme pyramidenartig in die Förmchen streichen, mit je 1 Kerbelblättchen garnieren.

6 Torteletts mit Roquefortcreme

100 g Roquefort
50 g weiche Butter
15 bis 30 ml Sahne
10 quadratische Mürbeteig-Torteletts von etwa 3 cm Größe
10 rote Paprikawürfelchen

Roquefort durch ein Sieb streichen, mit Butter und Sahne verrühren. Käsecreme pyramidenartig in die Förmchen streichen, mit je 1 Paprikawürfelchen garnieren.

Für die Variante 6a benötigt man zusätzlich zu der Roquefortcreme noch 10 runde Mürbeteig-Torteletts von 4 cm Ø sowie 80 g Sherry-Gelee (→ S. 280). Die Roquefortcreme leicht kuppelförmig in die Torteletts streichen. Das Sherry-Gelee sehr fein würfeln und die gefüllten Mürbeteig-Torteletts damit bestreuen.



Mini-Pasteten mit Schinken, Käse und Salami. Blätterteig-Pastetchen aufbacken, wie links beschrieben. Abkühlen lassen und mit der Schinken-Käse-Salami-Mischung (→ s. Rezept links) füllen. 1 EL Ketchup in eine Pergamentspritztüte füllen, jeweils einen Tupfen aufspritzen und mit Petersilie garnieren.



Pastetchen mit Gemüse. Je 20 g Karotte, rote Zwiebel, rote und grüne Paprikaschote sowie 50 g Emmentaler und 30 g gekochter Schinken sehr fein würfeln. Mit 2 EL Crème fraîche, 1 EL Frischkäse, 15 ml Sahne, 1 TL gehackter Petersilie, Salz und Pfeffer verrühren. In die Pastetchen füllen, mit Kerbel garnieren.



Mini-Pasteten mit Lebercreme. Blätterteig-Herzförmchen aufbacken, wie links beschrieben. Abkühlen lassen und mit der Lebercreme (→ s. Rezept links) füllen. 40 g Cornichons in dünne Scheiben, 20 g essigsauer eingelegte Paprika in schmale Streifen schneiden und die Pastetchen damit garnieren.



Mini-Pasteten mit Garnelen. 25 ml Öl, Salz, 4 ml Limettensaft, 15 ml Sojasauce und 1/2 TL Koriandergrün verrühren. 75 g gekochte Garnelen, 50 g roter Paprika, 5 g Knoblauch, 3 g Chili und 10 g Frühlingszwiebeln, alles fein gewürfelt, 30 Minuten marinieren, würzen. Vor dem Servieren in die Förmchen füllen und garnieren.





1 **Käsemürbeteig herstellen:** Die Sahne zu der Käsemischung gießen und alles glatt rühren



2 Eine Mulde in das Mehl eindrucken, die Käsemasse darauf geben und krümelig verreiben



3 Käsemürbeteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche gleichmäßig 3 bis 4 mm stark ausrollen



4 Aus dem Teig beliebige Formen ausstechen und auf ein ungefettetes Blech legen

Käsegebäck

Pikante Kleinigkeiten – zu einem Glas Wein oder Bier sind die mürben Käsehäppchen einfach ideale Begleiter.

① Mürbes Käsegebäck (für 75 Stück)

Für den Käsemürbeteig:
150 g weiche Butter
180 g frisch geriebener Greyerzer
1/2 TL Salz, 1 TL edelsüßes Paprikapulver
100 ml Sahne
250 g Weizenmehl Type 405
1/2 TL Backpulver
Außerdem:
verschiedene Ausstecher
2 Eigelbe, mit 15 ml Milch verquirlt
Mohn, Kümmel, heller und dunkler Sesam, grobes Salz, gehackte Pistazien und halbierte geschälte Mandeln

Für den Teig Butter, Käse, Salz und Paprikapulver in eine Schüssel füllen und verarbeiten, wie im 1. Bild links gezeigt; es dürfen keine Butterstückchen mehr sichtbar sein. Mehl und Backpulver auf eine Arbeitsfläche sieben, die Käsemasse darauf setzen und krümelig reiben, wie im 2. Step gezeigt. Alles rasch mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten, zur Kugel formen, in Folie wickeln und den Teig etwa 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Den Teig ausrollen und Formen ausstechen, wie in Step 3 und 4 beschrieben. Die Plätzchen mit der Eigelb-Milch bestreichen, mit Mohn, Kümmel, Sesam, Salz und Pistazien bestreuen oder mit Mandelhälften belegen. Bei 200 °C im vorgeheizten Ofen 12 bis 15 Minuten backen. Herausnehmen und das Gebäck auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

② Gorgonzola-Ringe (für etwa 30 Stück)

1 x Rezept Käsemürbeteig (wie beim Käsegebäck)
Für die Gorgonzola-Füllung:
100 g Gorgonzola, grob zerkleinert
200 g Ricotta, 30 g saure Sahne
1 Knoblauchzehe, geschält, Salz, Pfeffer
Außerdem:
1 Ausstecher mit gewelltem Rand von 6 cm Ø
1 Ausstecher mit gewelltem Rand von 4 cm Ø
Backpapier, 1 Eigelb, mit 30 ml Milch verquirlt
Sesam, Mohn, gehackte Pistazien und grobes Salz

Gorgonzola-Ringe. In ihnen steckt gleich zweimal Käse, zum einen in der würzigen Füllung, zum andern im Teig. Es ist übrigens derselbe wie beim mürben Käsegebäck




③


④

Mürbes Käsegebäck (links) ist leicht selbst herzustellen und als Fingerfood auf Empfängen oder Partys ideal. Der Fantasie beim Ausstechen und Bestreuen sind hier keine Grenzen gesetzt.

Mürbe Käsestangen (Mitte) sind bestreut mit Bergkäse und Parmesan. Eine interessante Kombination. Käsestangen dieser Art eignen sich auch gut als Büfett-Ergänzung.

Käse-Mandel-Taler (rechts). Ihnen verleiht der mittelalte Gouda die besondere Note. Noch schneller sind die Taler geformt, wenn man beim Schneiden gleich zwei Teigrollen nebeneinander legt.

Käsemürbeteig etwa 3 mm dick ausrollen und mit den Ausstechern Ringe ausstechen. Diese zur Hälfte mit der Eigelb-Milch bestreichen und nach Belieben mit Mohn, Sesam, Pistazien oder Salz bestreuen. Die Ringe auf ein Blech setzen und bei 200 °C im vorgeheizten Ofen 12 bis 15 Minuten backen. Herausnehmen und die Ringe auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Für die Füllung Gorgonzola, Ricotta und saure Sahne verrühren, Knoblauch durch die Presse dazudrücken, salzen und pfeffern. Die Masse durch ein Sieb streichen, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und die Gorgonzola-Creme auf die unbestreuten Ringe spritzen. Die bestreuten Ringe jeweils als Deckel aufsetzen.

③ Mürbe Käsestangen (für 30 Stück)

250 g Mehl, 125 g Butter, in Stücken
1 Ei, etwas Salz, 15 ml Wasser
80 g fein geriebener Bergkäse
60 g frisch geriebener Parmesan, 1 Eiweiß

Das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben. In die Mitte eine Mulde drücken und Butter, Ei und Salz hineinfüllen. Alles gut mischen und zu Krümeln verreiben. Wasser zufügen und die Mischung mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verarbeiten. Zur Kugel formen, in Folie einschlagen und den Teig etwa 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Herausnehmen, den Teig zu einer gleichmäßig dicken Platte von 16 x 40 cm ausrollen, zur Hälfte mit Eiweiß bestreichen und mit dem Bergkäse bestreuen. Die andere Hälfte ebenfalls mit Eiweiß bestreichen und die Teigplatte zusammenklappen. Die Oberfläche mit Eiweiß bestreichen und mit dem Parmesan bestreuen. Die Ränder ringsum sauber abschneiden, die Teigplatte halbieren und mit Hilfe eines Teigrädchens sowie eines Lineals Streifen von 1,5 x 8 cm abschneiden. Die Käsestangen in ausreichendem Abstand auf ein Blech setzen und bei 200 °C im vorgeheizten Ofen 10 bis 12 Minuten backen.

④ Käse-Mandel-Taler (für 150 Stück)

200 g weiche Butter, 50 ml Milch
120 g frisch geriebener mittelalter Gouda
70 g geriebene geschälte Mandeln
1 Ei, 5 g Salz, 1 Messerspitze Backpulver
350 g Mehl, gesiebt

Die weiche Butter in einer Schüssel mit der Milch, dem Käse, den Mandeln, Ei und Salz gut verrühren. Backpulver und Mehl vermengen und in die Butter-Käse-Mischung einarbeiten. Den Teig auf der Arbeitsfläche kurz durcharbeiten, zu Rollen von 3 cm Durchmesser formen, in Folie wickeln und im Kühlschrank 30 Minuten ruhen lassen. Herausnehmen und die Rollen mit einem Messer in etwa 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Teigtaler nebeneinander – ausreichend Abstand lassen – auf ein Blech setzen und bei 220 °C im vorgeheizten Ofen in 8 bis 10 Minuten goldbraun backen.



Käsehäppchen – ob Kugeln oder Spieße – sind unproblematisch und leicht mit den Fingern zu verzehren. Ein paar interessante Vorschläge zu Kombinationen mit Obst, Gemüse, Eiern und mehr.

Käsekugeln & Spieße

① Roquefortkugeln (für 20 Stück)

100 g Butter, 200 g Roquefort
1 Messerspitze Salz
1 Messerspitze Pfeffer
1 TL Kapern in Salz, abgespült und gehackt
Außerdem:
2 bis 3 Scheiben Pumpernickel, gerieben
4 EL fein gehackte Petersilie

In einer kleinen Schüssel Butter und Roquefort mit einer Gabel zerdrücken. Salz, Pfeffer und Kapern zufügen und aus der Masse 20 Kugeln formen. Die Hälfte der Kugeln in Pumpernickelbröseln wälzen, die andere Hälfte in Petersilie. Die Kugeln im Kühlschrank fest werden lassen.



Bunte Käse-Spießchen (von links nach rechts): ① Bergkäse mit blauer Weintraube und Castello blue. ② Gorgonzola mit Salami, Passendale und einem Cornichon. ③ Zwischen Gorgonzola steckt eine gebratene Zucchinischeibe und das Tüpfelchen auf dem i ist eine halbe Cocktailtomate. • Leberpastete, mittelalter

② Pikante Pistazienkugeln (35 Stück)

50 g Butter
100 g frisch geriebener mittelalter Gouda
150 g milder Blauschimmelkäse (etwa Cambozola)
1/2 zerdrückte Knoblauchzehe
Salz, Pfeffer
100 g roher Schinken, fein gewürfelt
100 g gehackte Pistazienkerne

Butter mit Gouda und Blauschimmelkäse schaumig rühren. Knoblauch, Salz, Pfeffer und die Schinkenwürfel untermengen. Aus der Masse 35 Kugeln formen, in den gehackten Pistazien wälzen und im Kühlschrank fest werden lassen.

③ Bunte Käse-Spießchen

Käsesorten, in Würfel geschnitten:
Bergkäse, Castello blue, Gorgonzola
Passendale (belgischer Schnittkäse)
mittelalter Gouda, Brie, Leerdammer
Reverend (Brie aus pasteurisierter Milch)

Käse in anderen Formen:
Brennnesselkäse (Gouda-Variante), in Scheiben und Herzen
Roquefort- und Pistazienkugeln (Rezepte links)
Außerdem:
Holzspießchen
blaue Weintrauben, Mangowürfel, Melonenkugeln
Cocktailkirschen
grüne und schwarze Oliven
Cornichons, Cocktailtomaten
Avocadoscheiben, geschält und halbiert
dünne Zucchinischeiben, gesalzen, gepfeffert und kurz in Olivenöl gebraten
Leberpastete, in Würfel geschnitten
Salami- und Schinkenscheiben, gerollt
hart gekochte Wachteleier, geschält und halbiert
Garnelenschwänze, gewürzt und gebraten
Minze- und Petersilienblättchen

Die vorbereiteten Zutaten abwechselnd auf Holzspießchen stecken. Erlaubt ist, was gefällt! Die Fingerfood-Parade unten ist lediglich ein Vorschlag. Achten sollte man allerdings auf eine gewisse Abwechslung in Farbe und Form.



Gouda, 1/2 Cornichon und ein Herz aus Brennnesselkäse ⑤ Je 1 Roquefortkugel mit Pumpernickel und Petersilie, dazwischen Melone ⑥ Reverend und Mango, gekrönt von einem Stück Feige ⑦ Brennnesselkäse, Salami, eine grüne Olive und ein halbes Wachtelei ⑧ Leerdammer, gebratene Garnele und eine kleine schwarze Olive ⑨ Leberpastete und mittelalter Gouda ⑩ Brie und Mango, mit Cocktailkirsche und Pfefferminzblatt als Farbtupfer ⑪ Blue Castello, Schinken, Wachtelei und ein bisschen Petersilie ⑫ Pikante Pistazienkugel, Avocado und würziger Gorgonzola











Fingerfood mit Käse und Früchten: Dafür schneidet man den Käse – schnittfest sollte er unbedingt sein – in Würfel. Oder aber man schneidet vom Käselaib eine Scheibe in der gewünschten Stärke ab und sticht dann mit Hilfe von Ausstechern die gewünschte Form aus. Zur Befestigung dienen Zahnstocher aus Holz.

① Gorgonzola & Früchte

Gorgonzola in 2 cm lange und 1 cm breite Quader schneiden. Mangofruchtfleisch in ähnlich große Stücke schneiden. Die Birne vom Kerngehäuse befreien und in Spalten schneiden. Mit einem Zahnstocher Gorgonzola und Mango auf den Birnenspalten feststecken.

② Blauschimmelkäse & Weintrauben

Eine milde Sorte Blauschimmelkäse (etwa Bergader) in etwa 1 1/2 cm große Würfel schneiden. Mit einem Zahnstocher jeweils eine blaue oder eine weiße Weintraube aufspießen.

③ Cheddar & Oliven

Guter englischer Cheddar schmeckt pur (zum Martini) am besten. Will man ihn jedoch garnieren, schneidet man den Käse in etwa 1 cm dicke Scheiben und sticht Ovale von 3 cm Länge aus. Jeweils mit einem Zahnstocher eine grüne oder schwarze Olive aufspießen.

④ Saint-Paulin & Ananas

Saint-Paulin erst in 1 1/2 cm dicke Scheiben, dann in Rauten von 2 cm Kantenlänge schneiden. Jeweils ein Stück frische Ananas sowie eine Himbeere auflegen, mit Zahnstocher feststecken.

⑤ Emmentaler & Walnuss

Emmentaler mit seinem nussigen Aroma harmoniert mit Walnüssen besonders gut. Den Käse etwa 1 1/2 cm groß würfeln und jeweils mit einem Zahnstocher eine Nusshälfte aufstecken.



Attraktiv präsentiert

Fingerfood mit Käse – in Würfel oder Scheiben geschnitten und mit Obst oder Gemüse aufgespießt – wird einzeln oder auch als Käse-Igel angeboten.

⑥ Macht Party-Laune: der Käse-Igel

250 g Innperle, in 2 cm dicken Scheiben
250 g Diplomat, in 2 cm dicken Scheiben
250 g Deutscher Gouda, in 2 cm dicken Scheiben
250 g Biarom, in 2 cm dicken Scheiben
250 g Coburger Comtesse, in 2 cm dicken Scheiben
Außerdem:
Zahnstocher
Heidelbeeren, Himbeeren, Melonenkugeln, Weintrauben, Cocktailtomaten, Cornichons, kleine bunte Paprikarauten, 1 Honigmelone

Aus den Käsescheiben beliebige Formen ausstechen. Käse auf Zahnstocher stecken und nach Belieben garnieren. Honigmelone auf eine Platte setzen, eventuell einen Boden abschneiden, damit sie besser steht. Käsespieße ringsum stecken.



Die Pumpernickel-Matjes-Taler (im Vordergrund) sind bestrichen mit einer Creme aus Frischkäse, Matjes, Gewürzgurke, Zwiebel und Kapern

Die Mini-Toasts mit Eiercreme (im Hintergrund) erhalten ihre schöne gelbe Farbe durch hart gekochtes Eigelb, das durch ein Sieb über die Creme aus Frischkäse und Ei gedrückt wird

Mit Frischkäse & Ricotta

Aus einfachen Zutaten hergestellt: raffinierte, angenehm leichte Häppchen, in Gruppen auf einer Platte ansprechend präsentiert.

① Pumpernickel-Matjes-Taler (für 20 Stück)

200 g Doppelrahmfrischkäse, 2 EL gehackter Dill
4 Matjesfilets in Öl, Mineralwasser
20 g Gewürzgurke, fein gewürfelt
30 g Zwiebel, geschält und fein gewürfelt
1 TL Kapern, fein gewürfelt, 1 cl Cognac
2 ml Zitronensaft, 1 Messerspitze Ingwerpulver
Pfeffer, 1/2 TL edelsüßes Paprikapulver
1/2 TL Senf, 20 Pumpernickeltaler
3 Zitronenscheiben, geviertelt, 20 Dillzweige



Kleine Kräutermuffins. Luftig der Teig, leicht die Füllung. Sie besteht nur aus Frischkäse und ein wenig Sahne, kann jedoch nach Belieben mit weiteren würzenden Zutaten variiert werden.

Frischkäse und Dill glatt rühren. 4 Matjesfilets abtropfen lassen, mit Mineralwasser bedecken, 2 Stunden kühlen, abgießen, abtropfen lassen und klein würfeln. Mit Gurken, Zwiebel, Kapern, Cognac und Zitronensaft vermischen und alles unter den Frischkäse rühren, würzen. Die Matjes-Käse-Creme auf den Pumpernickeltalern verteilen. Die restlichen Matjesfilets in 1 1/2 cm breite Rauten schneiden und die Pumpernickeltaler mit Matjesrauten, Zitronenvierteln und Dill garnieren.

② Mini-Toasts mit Eiercreme (für 12 Stück)

4 hart gekochte Eier, gepellt
1 TL scharfer Senf, 1 TL Kapern, gehackt
1 EL gehackte Kräuter (Petersilie, Schnittlauch)
40 g weiße Zwiebel, fein gewürfelt
1 TL eingelegter grüner Pfeffer, fein gehackt
1 TL Pizza-Oliven, fein gewürfelt
200 g Doppelrahmfrischkäse, glatt gerührt
Salz, Pfeffer, 3 Scheiben Toastbrot, ohne Rinde
30 g Butter, 1 EL Öl, 12 Pizza-Oliven

Eier halbieren, die Eigelbe herausnehmen. Eiweiß fein hacken, mit Senf, Kapern, Kräutern, Zwiebel, grünem Pfeffer und gewürfelten Oliven vermengen. Frischkäse unterrühren, würzen. Toastscheiben vierteln, in Butter und Öl rösten, abkühlen lassen. Eiercreme darauf verteilen, mit durch ein Sieb gedrücktem Eigelb und Oliven garnieren.

③ Kleine Kräutermuffins (für 24 Stück)

160 g Mehl, gesiebt, 1 gestrichener TL Backpulver
1 gestrichener TL Natron, Salz, Pfeffer
1 Prise edelsüßes Paprikapulver
1 Ei, 60 g Doppelrahmfrischkäse
60 ml Milch, 45 ml zerlassene Butter
20 g Frühlingszwiebel, fein gehackt
30 g rote Paprikawürfel
1 EL gehackte Kräuter (Zitronenthymian, Rosmarin, Petersilie, Schnittlauch)
Für die Füllung:
300 g Doppelrahmfrischkäse
etwa 60 ml Sahne, Salz, Pfeffer
Außerdem:
2 Mini-Muffin-Bleche mit 12 Vertiefungen
zerlassene Butter für die Form
2 EL gehackte Kräuter, Rosmarinblüten

Mehl mit Backpulver, Natron, Salz, Pfeffer und Paprikapulver vermengen. In die Mitte eine Vertiefung drücken. Ei, Frischkäse, Milch und Butter zufügen; alles zu einem glatten Teig verrühren. Frühlingszwiebel, Paprika und Kräuter unterheben. Bleche mit Butter fetten, Teig einfüllen und bei



Marinierte Ricotta salata, bunt belegt. Die würzig in Olivenöl eingelegten Käsewürfel auf einer Platte anrichten und mit schwarzen oder grünen Oliven, halbierten Kapernfrüchten, Stückchen von eingelegtem Kürbis oder Senffrüchten, Streifen von italienischer Salami oder Würfeln von eingelegter roter oder gelber Paprika garnieren.

180 °C im vorgeheizten Ofen etwa 20 Minuten backen. Muffins 5 Minuten in der Form ruhen lassen, herausnehmen, auskühlen lassen und quer halbieren. Frischkäse und Sahne glatt rühren, würzen. Untere Muffinhälfte jeweils mit Käsecreme füllen, Deckel aufsetzen und mit Kräutern bestreuen.

④ Marinierte Ricotta salata

700 g Ricotta salata aus Schafmilch
3 Knoblauchzehen, geschält und fein gewürfelt
100 g weiße Zwiebeln, geschält und fein gewürfelt
2 bis 3 EL fein gehackte Kräuter (Petersilie, Thymian, Rosmarin)
grobes Meersalz, grober Pfeffer
knapp 1/2 l Olivenöl extra vergine
Außerdem:
Oliven, Kapernfrüchte, Silberzwiebeln, eingelegter Kürbis, Senffrüchte, italienische Salami und eingelegte Paprika für die Garnitur

Ricotta in 2 cm große Würfel, Rauten oder Streifen schneiden, in einer Form mit Knoblauch, Zwiebeln und Kräutern bestreuen, würzen, mit Öl begießen und zugedeckt über Nacht kühl durchziehen lassen.



Tatar von Lachs, Glattbutt, Garnelen und Thun Die Mengen sind jeweils für 20 Löffel à 15 g berechnet. Und: Für Tatar ist absolute Frische bei Fisch und Garnelen ein unbedingtes Muss!

Fingerfood vom Löffel

Kleine Leckerbissen, die sich fürs In-die-Hand-Nehmen weniger eignen, lassen sich mundgerecht und optisch attraktiv auf Löffeln aus Porzellan, Keramik, Edelstahl oder Silber servieren.

① Lachs-Tatar

300 g Lachsfilet ohne Haut, sauber pariert
Saft von 1/2 Zitrone, Salz, Pfeffer
40 g Frühlingszwiebeln, geputzt, fein geschnitten
2 EL Schnittlauchröllchen, 1 EL kleine Kapern
60 ml Sonnenblumenöl
Außerdem:
kleine Cornichons, in Fächer geschnitten, etwas Mayonnaise, Frühlingszwiebelringe, Pfeffer

Lachsfilet fein hacken, aber nicht zerdrücken. In eine Schüssel füllen, Lachs mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Frühlingszwiebeln, Schnittlauch, Kapern und Öl unterrühren und das Tatar zugedeckt 10 Minuten kühl durchziehen lassen. Auf Löffeln anrichten und das Lachs-Tatar nach Belieben garnieren.



② Glattbutt-Tatar

300 g Glattbuttfilet ohne Haut, sauber pariert
1 TL fein gehacktes Zitronengras
je 1/2 rote und grüne Chilischote, in feine Ringe geschnitten und die Samen entfernt
1/2 TL fein gehackte Ingwerwurzel
30 g Frühlingszwiebeln, geputzt, fein geschnitten
Salz, Pfeffer, 15 ml Zitronensaft

Außerdem:
Curry-Mayonnaise, in Spritztüte mit Sterntülle
kleine Kapern, Kerbelblättchen

Glattbuttfilet fein hacken, dabei jedoch nicht zerdrücken und mit den restlichen Zutaten vermischen. Würzen, das Tatar zugedeckt 10 Minuten kühl durchziehen lassen, auf etwa 10 Löffeln anrichten und nach Belieben garnieren.

3 Garnelen-Tatar

300 g frische rohe geschälte Garnelenschwänze, halbiert und Darm entfernt
30 g Schalotten, geschält und fein gewürfelt
20 g Frühlingszwiebeln, geputzt, fein geschnitten
Salz, Pfeffer
Außerdem:
Crème fraîche, etwas Sevruga-Kaviar

Garnelen fein hacken, dabei jedoch nicht zerdrücken. In einer Schüssel mit den Schalotten- und Frühlingszwiebelwürfeln vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen und das Tatar 10 Minuten zugedeckt im Kühlschrank durchziehen lassen. Garnelen-Tatar in Löffeln anrichten und garnieren.

4 Thunfisch-Tatar

300 g frisches Thunfischfilet (Sushi-Qualität)
Salz, Pfeffer
Saft von 1/2 Zitrone
50 g weiße Zwiebel, geschält und fein gehackt

Außerdem:
hart gekochte Wachteleier, geschält und halbiert
eingelegter grüner Pfeffer

Thunfisch fein hacken, dabei jedoch nicht zerdrücken und in einer Schüssel mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Zwiebel vermischen. 10 Minuten im Kühlschrank durchziehen lassen, das Thunfisch-Tatar in Löffeln anrichten und garnieren.

⑥ Gefüllte Pfannkuchen

Für den Pfannkuchenteig:
50 g Mehl, gesiebt, 120 ml Milch
Salz, 1 Ei, 1 Eigelb, 10 g zerlassene Butter
Für die Füllung:
400 g Doppelrahmfrischkäse
Salz, Pfeffer
Außerdem:
Butter zum Backen
roh geräucherte Schinkenstreifen, kross gebraten
schwarze Oliven
Mangostreifen mit Chilisauce
gekochte weiße Spargelspitzen mit Schmand und Kerbelblättchen
Räucherlachs, fein gewürfelt
halbierte Erdbeeren mit gehacktem grünem Pfeffer und Curry-Grillsauce
hart gekochte Wachteleier, geschält und halbiert, mit Kaviar und Dillspitzen

Für den Teig das Mehl mit dem Schneebesen in die Milch rühren. Salz, Ei und Eigelb zufügen. Mit der flüssigen Butter zu einem glatten Teig verrühren und zugedeckt 1 Stunde quellen lassen. Den Teig vor dem Backen nochmals durchrühren. Etwas Butter zerlassen, aus dem Teig 3 Pfannkuchen ausbacken und auskühlen lassen. Frischkäse glatt rühren, mit Salz und Pfeffer würzen und die Pfannkuchen mit der Käsecreme bestreichen. Aufrollen und mindestens 1 Stunde kühl stellen. Rollen in 1 cm breite Scheiben schneiden und nach Belieben garnieren.



Gefüllte gerollte Pfannkuchen. In Scheiben geschnitten, fantasievoll belegt und appetitlich auf dem Löffel präsentiert: Fingerfood vom Feinsten. Die Menge ergibt etwa 40 Stück, bei den Garnituren kann man sich gut nach dem Angebot der Saison richten.

Dekorativ: gefüllte Eier

Mit verschiedenen Cremes gefüllt und bunt garniert sind sie ein Klassiker der kalten Küche. Als Fingerfood ebenso geeignet wie zur optischen Auflockerung eines Büfetts.



Gefüllte Eier mit Frisée-Krabben-Salat. Als Garnitur für die Eier eignen sich Cornichons, Lauchringe, blanchierte Karottenscheiben, eingelegte Chilischoten, Kapern, Zwiebelringe, deutscher Kaviar, Krabben, Räucherlachs, Perlzwiebeln, Tomatenachtel, grüner Pfeffer, Sardellenfilets, Kresse und Dill

Gefüllte Eier mit Frisée-Krabben-Salat

5 hart gekochte Eier, geschält und halbiert
3 EL Mayonnaise, Salz, weißer Pfeffer
1/8 Kopf Frisée, gewaschen und zerpflückt
30 g Nordseekrabben, geschält, 1 EL Zwiebelwürfel
5 ml Essig, 25 ml Sonnenblumenöl, Garnituren

Das ausgelöste Eigelb durch ein Sieb streichen, mit Mayonnaise, Salz und Pfeffer glatt rühren. Die Creme in Rosetten auf die Eihälften spritzen. Salat mit Krabben und Zwiebel vermischen, auf einer Platte anrichten. Essig, Öl, Salz und Pfeffer verrühren und den Salat damit beträufeln. Die Eier ringsum setzen und nach Belieben garnieren.

Variationen mit Wachteleiern

① Wachtelei mit Clubsalat:
50 g feine Lauchstreifen, blanchiert
50 g gekochter Schinken, klein gewürfelt
50 g Frühlingszwiebelringe, 1 EL gehackte Petersilie
2 EL Schmand, Salz, Pfeffer
5 hart gekochte Wachteleier, geschält, Petersilie
② Wachtelei auf Madeira-Gelee:
10 hart gekochte Wachteleier, geschält
80 g festes Madeira-Gelee (→ S. 274), fein gewürfelt
80 g kleine Tomatenwürfel, 30 g Zwiebelwürfel
1 Knoblauchzehe, sehr fein gehackt, Salz, Pfeffer
30 ml reduzierter Aceto Balsamico, Pistazien
③ Wachtelei mit Crème fraîche und Kaviar:
10 hart gekochte Wachteleier, geschält und halbiert
5 EL Crème fraîche, Salz, Pfeffer, Sevruga-Kaviar
④ Wachtelei mit Mango und Papaya:
5 hart gekochte Wachteleier
80 g Mangofruchtfleisch, klein gewürfelt
80 g Papayafruchtfleisch, klein gewürfelt
20 g Zucker, je 20 ml Orangen- und Limettensaft
1/2 TL Chiliwürfel (ohne Samen)
1/2 TL Ingwerwurzel, geschält und fein gehackt
30 ml Weißwein, ausgelöste Granatapfelkerne
⑤ Wachtelei mit Jasminreis:
60 g gegarter Jasminreis, 30 g Paprikawürfelchen
1 TL Frühlingszwiebelwürfel
30 ml Weißweinessig, 15 ml Sonnenblumenöl
Salz, Pfeffer, 10 hart gekochte Wachteleier, geschält
1 TL fein gehackte Petersilie
⑥ Wachtelei mit Senfcreme:
5 EL Crème fraîche, 3 TL mittelscharfer Senf
Salz, Pfeffer, 5 hart gekochte Wachteleier, geschält
grober Pfeffer, etwas Kaviar

Für Variante ① Eier halbieren. Restliche Zutaten verrühren, salzen und pfeffern. Clubsalat in Löffel füllen, je 1/2 Wachtelei aufsetzen und mit Petersilie garnieren. Für Variante ② Madeira-Gelee- und Tomatenwürfel, Zwiebel und Knoblauch ver-





Gefüllte Eier (von links nach rechts) mit Cremes aus Gänseleber, Paprika & Tomaten, Frischkäse, Meerrettich oder Sardellen. Dann Eier mit Käsesalat, Eier mit Senfcreme, Frischkäse und Kaviar sowie Curry-Mayonnaise. Die Zubereitung der Füllungen ist einfach. Zwei Beispiele: Für die Gänselebercreme die Leber schaumig rühren. Eigelb durch ein Sieb streichen, mit der Butter in die Lebercreme einrühren, würzen. Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Rosetten aufspritzen und garnieren. Für die Paprika-Tomaten-Creme Eigelbe durch ein Sieb streichen, mit Tomatenmark und Mayonnaise schaumig rühren, würzen.

Garnituren können sein: Trüffelstückchen, eingelegte Chilis und Paprikastreifen, Dill, Räucherlachs, Sardellenfilets, Kapern, Cocktailkirschen, Tomatenstreifen, Kaviar, Oliven.

mengen, salzen, pfeffern und auf Löffeln anrichten. Je 1 Wachtelei aufsetzen, mit der Balsamicoreduktion beträufeln, mit fein gehackten Pistazien garnieren. Für Variante ③ ausgelöstes Eigelb durch ein Sieb streichen, mit Crème fraîche, Salz und Pfeffer cremig rühren. Je 1 Klecks Creme auf die Löffel setzen, 1. Eihälfte aufsetzen, mit 1 1/2 TL Kaviar füllen und mit der 2. Eihälfte bedecken. Für Variante ④ Eier schälen und halbieren. Fruchtwürfel mit Zucker, Zitrussaft, Chili, Ingwer und Wein vermengen, auf Löffeln anrichten. Je 1/2 Ei darauf setzen und mit Granatapfel garnieren. Für Variante ⑤ Reis, Paprika und Zwiebeln vermischen. Mit einer Sauce aus Essig, Öl, Salz und Pfeffer begießen. Reissalat in Löffeln anrichten. Je 1 Wachtelei aufsetzen, mit Petersilie bestreuen. Für Variante ⑥ Crème fraîche und Senf leicht schaumig schlagen, salzen und pfeffern. Eier halbieren. Senfcreme in Löffel verteilen, mit je 1/2 Ei belegen, mit grobem Pfeffer und Kaviar garnieren.

Gefüllte Eier

hart gekochte Eier, geschält und halbiert, Eigelbe ausgelöst, Garnituren (siehe Bildunterschrift)
Für die Gänselebercreme:
1 kleine Terrine getrüffelte Gänseleber, 5 Eigelbe
50 g weiche Butter, 1/4 TL Salz, weißer Pfeffer
Für die Paprika-Tomaten-Creme:
5 Eigelbe, 1 Döschen Tomatenmark
1 EL Mayonnaise, 1 TL edelsüßes Paprikapulver
1 EL feine Paprikawürfelchen, Selleriesalz, Zucker
Für die Frischkäsecreme:
200 g Frischkäse, 45 ml Sahne, 15 ml Zitronensaft
1/2 TL Salz, Cayennepfeffer, 1 TL Trüffelwürfel
1 EL gehackter Dill
Für die Meerrettichcreme:
5 Eigelbe, 2 EL Mayonnaise, 30 ml Sahne
2 EL geriebener Meerrettich, 1/2 TL Salz
1/2 TL Paprikapulver, 15 ml Zitronensaft
Für die Sardellencreme:
5 Eigelbe, 1 Döschen Sardellenfilets
100 g weiche Butter, 5 ml Zitronensaft
Für den Käsesalat:
5 Eigelbe, 2 EL Mayonnaise, 1/2 TL scharfer Senf
Selleriesalz, 80 g Gouda, in sehr feinen Streifen
Für die Senfcreme:
5 Eigelbe, 1 TL englischer Senf, 50 g Butter
15 ml Sahne, Salz, Pfeffer und Zucker
Für den Frischkäsecreme-Kaviar-Belag:
200 g Frischkäse, Salz, 30 ml Sahne
Cayennepfeffer, 1 Glas Beluga-Kaviar
Für die Currycreme:
5 Eigelbe, 3 EL Mayonnaise, 1 EL Currypulver, Salz

Zutaten für die jeweiligen Cremes verrühren. Eihälften damit füllen und nach Belieben garnieren.

Minis: fein gefüllt

In Rosetten aufgespritzt, ist Frischkäse ein attraktiver Blickfang. Etwas weniger üppig werden die Häppchen, wenn der angegebene Doppelrahmfrischkäse durch eine leichtere, Fett reduzierte Variante oder auch durch Quark ersetzt wird.

① Kaviar-Windbeutel

Fü 40 Stück
Für den Brandteig:
125 g Mehl, 1/8 l Wasser, 50 g Butter
1 Prise Salz, 2 bis 3 Eier
Für die Füllung:
400 g Doppelrahmfrischkäse
Salz, etwas Zitronenpfeffer
5 ml Zitronensaft
etwas Schale von 1 unbehandelten Zitrone
Außerdem:
Fett für das Blech
Forellenkaviar nach Belieben (60 bis 90 g)

Aus den genannten Zutaten einen Brandteig herstellen (→ S. 95). Diesen in einen Spritzbeutel mit Sterntülle Nr. 7 füllen. Auf ein leicht gefettetes Blech in großem Abstand kleine Teigrosetten spritzen und bei 220 °C im vorgeheizten Ofen 15 bis 20 Minuten backen. Herausnehmen und die Windbeutel nach dem Auskühlen quer halbieren. Den Frischkäse glatt rühren und würzen. Käsemasse in einen Spritzbeutel (Sterntülle Nr. 9) füllen und Rosetten auf die unteren Windbeutelhälften spritzen (je etwa 10 g). Jeweils mit 1/2 bis 1 TL Kaviar garnieren und den Deckel aufsetzen.

② Räucherlachs auf zweierlei Cremes

Für 16 Stück
200 g Doppelrahmfrischkäse
Salz, Pfeffer
40 g Rucola, in feine Streifen geschnitten
16 salzige Mürbeteigtorteletts von 4 cm Ø
200 g Frischkäse mit Meerrettich
200 g Räucherlachs, in 16 g Würfel geschnitten
frisch geschabter Meerrettich

Frischkäse mit Salz und Pfeffer glatt rühren und die Hälfte der Rucolablätter unterrühren. Frischkäsecreme gleichmäßig in die Torteletts füllen und mit den restlichen Rucolastreifen bestreuen. Meerrettich-Frischkäse glatt rühren, würzen und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle Nr. 10 füllen.


①





Räucherlachs auf zweierlei Cremes (links). In den Mürbeteig-Torteletts verbirgt sich Frischkäse unter einer Schicht Rucola. Darauf eine Rosette aus Meerrettich-Frischkäse und Lachs

Gefülltes Gemüse (rechts). Paprika, Cocktailtomaten, Stangensellerie und Gurke eignen sich gut als erfrischende Unterlage für die Frischkäsecreme

Großzügig Rosetten auf die Torteletts spritzen. Die Lachswürfel auf die Meerrettich-Frischkäserosetten setzen, mit geschabtem Meerrettich garnieren und auf einer Platte anrichten.

③ Gefüllte gelbe Paprikastücke

200 g Doppelrahmfrischkäse mit Kräutern
Salz, Pfeffer
250 g gelbe Paprikaschote, in 4 cm Stücken
edelsüßes Paprikapulver, kleine schwarze Oliven

Frischkäse glatt rühren, salzen und pfeffern. Mit einem Spritzbeutel (Sterntülle Nr. 6) Rosetten auf die Paprikastücke spritzen, mit Paprikapulver bestäuben und mit Oliven garnieren.

④ Gefüllte Tomaten

10 Cocktailtomaten, ausgehöhlt, mit Deckel
200 g Doppelrahmfrischkäse
30 ml Sahne, Salz, Pfeffer

Die Tomaten umgedreht abtropfen lassen. Den Frischkäse mit der Sahne glatt rühren, mit Salz und Pfeffer würzen und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle Nr. 6 füllen. Rosetten in die Tomaten spritzen und den Deckel aufsetzen.

⑤ Gefüllter Stangensellerie

200 g Doppelrahmfrischkäse
2 EL gehackte Kräuter (Petersilie, Thymian, Rosmarin, Basilikum und Salbei)
Salz, Pfeffer
200 g Stangensellerie, in 4 cm großen Stücken
40 g Kapern

Den Frischkäse mit Kräutern, Salz und Pfeffer glatt rühren, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle Nr. 6 füllen. Rosetten auf die Selleriestücke spritzen und mit Kapern garnieren.

⑥ Gurken mit Dill-Käse-Creme

200 g Doppelrahmfrischkäse
1 1/2 EL fein gehackter Dill
1 zerdrückte Knoblauchzehe
Salz, Pfeffer
250 g Gartengurke, in 1 1/2 cm dicke Scheiben geschnitten und die Samen entfernt
1/2 TL zerstoßener roter Pfeffer
1 kleine rote Peperoni in Ringen

Frischkäse mit Dill, Knoblauch, Salz und Pfeffer glatt rühren und in einen Spritzbeutel (Sterntülle Nr. 6) füllen. Rosetten auf die Gurkenstücke spritzen und mit rotem Pfeffer und Peperoni garnieren.

Häppchen zum Champagner

Feine Bissen mit Fisch und Meeresfrüchten zum großen Empfang: Blinis mit Räucherlachs, Torteletts mit Räucherfisch und Rührei, Torteletts mit Garnelen, Kräcker mit Jakobsmuscheln oder Matjesröllchen mit Frischkäse. Genau das Richtige zu einem Glas prickelndem, gut gekühltem Champagner. Prima schmecken aber auch pikante Häppchen mit Wurst oder Käse.



Fingerfood für den festlichen Anlass: Da dürfen Räucherfisch, Garnelen und Jakobsmuscheln, Lachs und Matjes nicht fehlen.

① Geräuchertes Forellenfilet mit Rührei auf geröstetem Brot

10 Scheiben Baguette
4 Eier, Salz, Pfeffer, 10 g Butter
250 g geräuchertes Forellenfilet ohne Haut
3 EL Schnittlauchröllchen

[Ba]guettescheiben toasten. Eier mit Salz und Pfef[fer] in einer Schüssel verquirlen. In einer Pfanne [d]ie Butter zerlassen und die Eier dann zu einem [cre]migen, feucht glänzenden Rührei garen. Die [ger]östeten Brotscheiben auf eine Platte legen und [d]as Rührei darauf verteilen. Forellenfilet leicht schräg in 10 gleich große Stücke schneiden und [a]uf das Rührei legen. Mit Schnittlauch bestreuen.

② Blinis mit geräuchertem Lachs

10 fertige Blinis, mit 5 cm Durchmesser
150 g Frischkäse, 1 EL Sahnemeerrettich
1 EL gehackter Dill, Salz, Pfeffer
200 g Räucherlachs, in 3 x 1 cm großen Streifen
30 g Deutscher Kaviar

Die Blinis bei 180 °C im vorgeheizten Ofen 1 bis 2 Minuten backen. Frischkäse, Sahnemeerrettich und Dill gut verrühren, salzen und pfeffern. Die Mischung in einen Spritzbeutel mit Lochtülle Nr. 6 füllen und je 3 Kringel auf die Blinis spritzen. Jedes Blini überlappend mit zwei Streifen Lachs belegen und mit etwas Kaviar garnieren.

③ Garnelen in Mürbeteig-Torteletts

10 rohe Garnelenschwänze mittlerer Größe
10 kleine Mürbeteig-Torteletts
2 Kirschtomaten, in Fünftel geschnitten
40 g Frühlingszwiebeln, gewürfelt
10 kleine schwarze Oliven
50 g Hartkäse (Emmentaler), in feinen Streifen
1 kleiner Zweig Rosmarin
20 ml Olivenöl, Salz, Pfeffer

Die Garnelenschwänze waschen, schälen und den Darm entfernen. Jeweils eine Garnele in jedes Tortelett setzen. Tomaten, Frühlingszwiebelwürfel, Oliven, Käse und Rosmarinnadeln auf den Torteletts verteilen und mit Olivenöl beträufeln. Die Torteletts bei 190 °C im vorgeheizten Ofen 10 bis 12 Minuten backen. Herausnehmen und mit Salz und Pfeffer würzen.

④ Lachs-Tatar in Chicoréeschiffchen und Ingwermayonnaise

Für das Lachs-Tatar:
200 g frisches Lachsfilet ohne Haut
1 Spritzer Zitronensaft, Salz, Pfeffer
40 g Frühlingszwiebeln, fein gehackt
1 EL Schnittlauchröllchen
30 ml Sonnenblumenöl
Außerdem:
10 kleine Chicoréeblätter
2 EL Ingwermayonnaise
1 EL Schnittlauchröllchen

Den Lachs für das Tatar fein hacken, dabei jedoch nicht zerdrücken. Den Lachs in einer Schüssel mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Frühlingszwiebeln, Schnittlauch und Öl unterrühren und das Tatar zugedeckt 10 Minuten durchziehen lassen. Chicoréeblätter waschen, gut abtropfen lassen, auf eine Platte setzen und mit Lachs-Tatar füllen. Die Ingwermayonnaise in eine Papierspritztüte füllen, das Tatar damit garnieren und mit Schnittlauchröllchen bestreuen.

⑤ Kräcker mit Jakobsmuscheln

5 Jakobsmuschelnüsschen, gebraten
10 Kräcker
200 g Frischkäse, 1 TL Mayonnaise
Salz, Pfeffer
30 g Deutscher Kaviar

Die gegarten Jakobsmuschelnüsschen einmal quer halbieren. Jeweils eine Hälfte auf die Kräcker legen. Frischkäse und Mayonnaise verrühren, salzen, pfeffern und die Mischung in einen Spritzbeutel mit Lochtülle Nr. 4 füllen. Jeweils eine Frischkäserosette auf die Jakobsmuschelhälften spritzen und die Kräcker mit einem halben Teelöffel Kaviar garnieren.

⑥ Matjesröllchen mit Frischkäse

10 kleine Matjesfilets
120 g Frischkäse
4 gestrichene EL Crème fraîche, Salz, Pfeffer
40 g gelbe Paprikawürfelchen
30 g rote Zwiebelwürfelchen
Außerdem:
10 Zahnstocher

Die Matjesfilets aufrollen und mit einem Zahnstocher fixieren. Frischkäse und Crème fraîche glatt rühren, salzen und pfeffern. Die Frischkäsecreme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle Nr. 4 füllen und in den Hohlraum spritzen. Die gefüllten Matjesröllchen mit Paprika- und Zwiebelwürfeln garnieren.

① Obazda auf Vollkornbrot

200 g reifer Camembert, 20 g Schalottenwürfel
20 g Schnittlauchröllchen, edelsüßes Paprikapulver
Salz, Pfeffer, gemahlener Kümmel
Außerdem:
10 Vollkornbrottaler von 4 cm Durchmesser
Schnittlauchspitzen

Den reifen Camembert mit einer Gabel auf einem Teller fein zerdrücken, die Schalottenwürfel und die Schnittlauchröllchen untermischen. Alles mit Paprikapulver, Salz, Pfeffer und Kümmel würzen, die Käsecreme auf die Vollkornbrottaler häufen, mit Paprikapulver bestreuen und mit Schnittlauchspitzen garnieren.

② Sesamblätterteig mit Trüffelleberwurst

100 g TK-Blätterteig
1 Eigelb mit 1 EL Wasser verquirlt
1 gestrichener EL helle Sesamsamen
Für die Füllung:
150 g Kalbsleberwurst, 2 cl weißer Portwein
10 g eingelegte schwarze Trüffel, klein gewürfelt
Außerdem:
1 gewellter Ausstecher von 5 cm Durchmesser

Blätterteig zu einer Platte von 14 x 24 cm ausrollen, 10 Kreise ausstechen, auf ein mit Wasser benetzes Blech legen und 20 Minuten kühl stellen. Die Teigkreise mit Eigelb bestreichen, mit Sesam bestreuen und bei 210 °C im vorgeheizten Ofen 10 bis 12 Minuten backen. Herausnehmen, abkühlen lassen und quer halbieren. Leberwurst mit Portwein cremig rühren, Trüffel unterrühren und in die unteren Hälften füllen. Deckel aufsetzen.

③ Mit Frischkäse gefüllte Kirschtomaten

10 Kirschtomaten, gewaschen und abgetropft
Für die Frischkäsefüllung:
200 g Doppelrahmfrischkäse, 15 ml Sahne
1 EL Sahnemeerrettich, Salz, Pfeffer
1 EL Schnittlauchröllchen
Außerdem:
Streifen von Tomatenhaut, abgezogen und frittiert

Von den Tomaten einen Deckel abschneiden und die Samen entfernen. Tomaten mit der Schnittfläche nach unten auf Küchenpapier setzen und gut abtropfen lassen. Alle Zutaten für die Füllung glatt rühren. Tomaten auf eine Platte setzen, mit Käsecreme füllen und mit frittierter Tomatenhaut garnieren. Diese muss vor dem Frittieren ganz trocken sein, sonst große Spritzgefahr! Am besten vorher auf Küchenpapier trocknen lassen.

④ Pumpernickel-Taler mit Frischkäse und Edelpilzkäse

10 Pumpernickeltaler mit 4 cm Durchmesser
150 g Doppelrahmfrischkäse
Salz, Pfeffer, 15 ml Sahne



Feine Häppchen mit Wurst und Käse – von vorne nach hinten: Obazda auf Vollkornbrot, Sesamblätterteig mit Trüffelleberwurst, mit Frischkäse gefüllte Kirschtomaten und Pumpernickeltaler mit Frischkäsecreme und Edelpilzkäse

[..] g Edelpilzkäse (etwa Bergader), in 1 cm [..] und etwa 5 g schwere Würfel geschnitten [..]ber Pfeffer

[..]pernickeltaler auf eine Platte legen. Frischkäse mit Salz, Pfeffer und Sahne cremig rühren und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle Nr. 8 füllen. Je eine kleine Rosette aufspritzen, mit einem Käsewürfel belegen und mit grobem Pfeffer bestreuen.

⑤ Tabouleh mit roten Zwiebeln, geräuchertem und gekochtem Schinken

10 runde Scheiben Toastbrot von 4 cm Ø
150 g gegarter kalter Couscous
50 g rote Zwiebel, fein gewürfelt
50 g geräucherter Schinken, fein gewürfelt
50 g gekochter Schinken, fein gewürfelt
Salz, Pfeffer
1 TL Koriandergrün, fein geschnitten
1 bis 2 EL Mayonnaise, 2 Kirschtomaten
10 Blättchen Koriandergrün

Das Brot toasten und auf eine Platte legen. Couscous mit Zwiebel, Schinken, Salz, Pfeffer, Koriandergrün und so viel Mayonnaise verrühren, bis die Masse bindet. Die Mischung gleichmäßig auf die Toasts häufen. Kirschtomaten vom Stielansatz befreien und fünfteln. Couscous mit Tomate und Koriandergrün garnieren.

⑥ Blätterteigkissen mit Frischkäse

10 gebackene Blätterteigkissen von 4 x 5 cm Größe, mit Mohnsamen bestreut und quer halbiert

Für die Füllung:
150 g Frischkäse, 15 ml Sahne, Salz, Pfeffer
50 g gekochte Gemüsejulienne (Karotte, Lauch und Stangensellerie)

Frischkäse mit Sahne, Salz und Pfeffer glatt rühren, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle Nr. 8 füllen und auf die unteren Hälften spritzen. Mit Gemüsejulienne belegen. Blätterteigdeckel auflegen.

⑦ Vollkorntoast mit Bierwurst & Mango

10 Vollkorntoastecken, 4 x 4 cm groß
50 g Mangofruchtfleisch, in 2 x 2,5 x 1 cm großen Stücken
100 g Bierwurst, in 2 x 2,5 x 1 cm großen Stücken
40 g Mayonnaise, 10 g gehackte Pistazien

Brot toasten, mit Mango und Bierwurst belegen. Mayonnaise aufspritzen, mit Pistazien garnieren.

⑧ Brezen mit Haselnuss-Brie

20 Salzbrezen, 150 g Haselnuss-Brie (Bonifaz)
4 TL Wild-Preiselbeeren

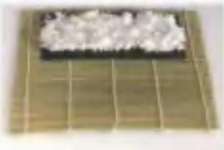
Die Hälfte der Brezen auf eine Platte setzen, darauf je 1 Käsewürfel à 15 g sowie 1/2 TL Preiselbeeren setzen. Mit den übrigen Brezen belegen.



Noch mehr Häppchen: Von links nach rechts Tabouleh mit roten Zwiebeln, geräuchertem und gekochtem Schinken; Blätterteigkissen mit Frischkäse, Vollkorntoast mit Bierwurst und Mango sowie Brezen mit Haselnuss-Brie

Norimaki-Sushi

Sushi gelten als typisches Gericht der japanischen Küche, stammen ursprünglich aber aus Südostasien. Jedoch haben sich in Japan die meisten Varianten entwickelt. Die in Seetang – genauer gesagt in Noriblätter – gerollten Sushi sind die bekanntesten Vertreter der großen Familie der eleganten Häppchen.



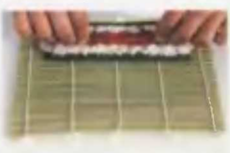
1 **Norimaki-Sushi herstellen:** Den Reis 1/2 cm hoch auf dem Noriblatt verteilen, dabei vorne und hinten einen 1 cm breiten Rand frei lassen.



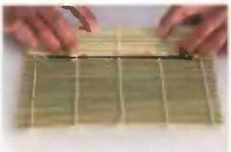
2 Im vorderen Teil des Reises, etwa nach 1/3 der Fläche, vorsichtig eine Querrille eindrücken und diese dünn mit Wasabi-Paste bestreichen.



3 Hintereinander 2 rohe Thunfischstreifen der Länge nach in die mit Wasabi-Paste bestrichene Querrille im Reis legen.



4 Die Bambusmatte leicht anheben und einrollen. So werden Reis und Füllung nach und nach dicht in das Noriblatt eingewickelt.



5 Beim Aufrollen mit dem Zeigefinger beider Hände leicht auf die Rollmatte drücken, damit die Sushi-Rolle schön fest wird.



6 Die Rolle auf allen vier Seiten etwas flach drücken, damit die Rolle leicht viereckig wird. Norirand etwas befeuchten und festdrücken.



7 Die Hosomaki-Sushi einzeln oder jeweils 3 Rollen nebeneinander mit einem scharfen Messer in etwa 3,5 cm große Stücke schneiden.



8 Die dreierlei Norimaki-Sushi mit der Schnittfläche nach oben auf einer Platte anrichten und mit eingelegtem Ingwer servieren.

Wer an Sushi denkt, verbindet damit automatisch rohen Fisch. Tatsächlich war in früheren Zeiten die Aufgabe des Gerichts, Fisch durch Gärung haltbar zu machen. Und dafür brauchte man Salz und Reis, der Reis setzte jedoch nur den Gärprozess in Gang und wurde nicht verzehrt. Ganz anders dagegen heutige Sushi, bei denen Reis und Füllung zusammen verzehrt werden und bei denen der Fisch gar nicht frisch genug sein kann!

Sushi-Reis

450 g Sushi-Reis (Nishiki)
Würzmischung für Sushi-Reis
100 ml Reisessig
70 g Zucker
25 g Salz

Reis 3- bis 4-mal waschen, bis das Wasser klar bleibt, in einem Sieb abtropfen lassen. Reis mit 1/2 l Wasser in einen Topf füllen und 30 Minuten stehen lassen. Den Topfinhalt bei schwacher Hitze etwa 5 Minuten erwärmen, aufkochen, Hitze reduzieren und den Reis etwa 15 Minuten quellen lassen. Vom Herd nehmen, ein Tuch oder 2 Lagen Küchenpapier unter den Deckel klemmen und den Reis 10 Minuten ausdampfen lassen, dann in eine Holzschale oder Steingutschüssel umfüllen. Zutaten für die Würzmischung erwärmen, bis sich Zucker und Salz gelöst haben, dann die Hälfte über dem Reis verteilen (Rest anderweitig verwenden) und mit einem Holzlöffel »unterpflügen«, dabei den Reis aber nicht zerquetschen.

Norimaki-Sushi

Bei gerollten Sushi mit Seetang, einer Variante, die es so seit etwa 200 Jahren gibt, verwendet man zum Formen eine Bambusmatte.

Für 30 Stück
3 Noriblätter, halbiert (10 x 20 cm)
300 g gekochter Sushi-Reis
1 EL Wasabi-Paste
100 g frischer Thunfisch und je 80 g eingelegter Rettich und Salatgurke, alles in 4 Streifen von 1 x 1 x 10 cm geschnitten
schwarzer und weißer Sesam
Außerdem:
Bambusrollmatte
eingelegter Ingwer



1 **Temaki-Sushi rollen:** In die mit Wasabi-Paste bestrichene Reismulde der Länge nach 1 Garnele, 1 Avocadospalte, etwas Blattsalat sowie 1 TL Kaviar legen. Aufrollen.



2 Handgerollte Temaki-Sushi mit zweierlei Füllung. Links mit Reis, Gurke, Lachs und Keta-Kaviar, rechts mit Reis, Avocado, Garnelen, Salat und Kaviar vom Fliegenden Fischen.



Sushi-Meister Kyoshi Hayamizu mit verschiedenen Sushi-Variationen: Links im Vordergrund Futomaki-Sushi (dicke Rolle), dahinter Temaki-Sushi (handgerollte Sushi), vorne in der Mitte Norimaki-Sushi (gerollte Sushi mit Seetang), dahinter Uramaki-Sushi (umgekehrte Sushi) und rechts außen eine Variante der Hako- oder Oshi-Sushi (Kasten-Sushi) mit dem klangvollen Namen »Vier-Meere-Rolle«.

Ein halbes Noriblatt mit der glatten, glänzenden Seite nach unten auf eine Bambusmatte legen, wie im 1. Step der Bildfolge links gezeigt. Ein Sechstel Sushi-Reis darauf verteilen und weiterarbeiten, wie in Step 1 bis 6 beschrieben. Zuletzt den Rand des Noriblattes leicht mit Wasser befeuchten und gut festdrücken, damit die Rolle gut verschlossen ist. Die Matte entfernen, die Enden jeweils gerade abschneiden und die Rolle in Stücke schneiden, wie im 7. Step gezeigt. So auch die restlichen 5 Sushi-Rollen herstellen, den eingelegten Rettich vor dem Aufrollen noch mit weißem und schwarzem Sesam bestreuen. Die Sushi-Rollen aufschneiden und mit der Schnittfläche nach oben auf eine Platte setzen (→ Step 8). Nach Belieben mit eingelegtem Ingwer servieren.

Temaki-Sushi

Temaki – das sind handgerollte Sushi. In den Tütchen aus Noriblättern steckt eine Füllung aus Reis und Fisch oder Gemüse oder auch eine Mischung aus beidem.

Für 10 Stück
5 Noriblätter, halbiert (10 x 20 cm)
350 g gekochter Sushi-Reis
1 TL Wasabi-Paste
Für die Avocado-Garnelen-Füllung:
5 frische Garnelenschwänze, geputzt und pochiert
1/4 Avocado (etwa 80 g), in 5 Spalten geschnitten und mit etwas Zitronensaft beträufelt
einige Salatblätter
Für die Lachs-Gurken-Füllung:
25 g roher Lachs, in feinen Streifen
15 g Salatgurke mit Schale, in feine Streifen geschnitten
1 EL Keta-Kaviar

Ein halbiertes Noriblatt mit der glatten Seite nach unten auf die Arbeits- oder auf die Handfläche legen. Ein Zehntel des Sushi-Reises schräg auf der zweiten Hälfte des Noriblattes verteilen, wie in Step 1 links gezeigt. In die Mitte der Reisfläche diagonal eine Mulde drücken und mit etwas Wasabi-Paste bestreichen. Den Reis mit den Zutaten für die Avocado-Garnelen-Füllung belegen, wie links in Step 1 beschrieben. Das Noriblatt mit der Füllung zu einer Tüte aufrollen. Zum Fixieren etwas Sushi-Reis zwischen die Norialgen geben und leicht andrücken. Auf diese Weise die restlichen Temaki mit Avocado-Garnelen-Füllung herstellen. Die übrigen 5 Noristreifen mit Sushi-Reis belegen, wie in Variante 1 beschrieben, eine Mulde eindrücken und diese dünn mit Wasabi-Paste bestreichen. Jeweils Lachs- und Gurkenstreifen auflegen, mit etwas Keta-Kaviar garnieren und die Noriblätter mitsamt der Füllung zu kleinen Tüten zusammendrehen.

Uramaki-Sushi

Eine moderne Sushi-Variante sind die in den 60er Jahren in Kalifornien entstandenen Uramaki, auch California Rolls genannt. Bei ihnen ist das Norimaki-Prinzip genau umgekehrt: Der Reis umschließt hier Noriblatt und Füllung. Daher spricht man auch von der umgekehrten Rolle.

Für 30 Stück
3 Noriblätter, halbiert (10 x 20 cm)
120 g Salatgurke
120 g Avocadofruchtfleisch
etwas Zitronensaft
400 g gekochter Sushi-Reis
schwarze und weiße Sesamsamen
1 EL Wasabi-Paste
einige Salatblätter
3 frische Garnelenschwänze, gekocht und halbiert
30 g Rogen von Fliegenden Fischen
Außerdem:
Bambusmatte, Klarsichtfolie
eingelegter Ingwer
einige Salatblätter
Rogen von Fliegenden Fischen

Die Folie in Größe der Bambusmatte zurechtschneiden. Darauf ein halbiertes Noriblatt legen. Die Salatgurke waschen, schälen, Samen entfernen und das Fruchtfleisch in 6 etwa 1 x 1 x 10 cm große Stifte schneiden. Avocadofruchtfleisch ebenfalls in 6 etwa 1 x 1 x 10 cm große Spalten schneiden, mit etwas Zitronensaft beträufeln und weiterverfahren, wie in Step 1 bis 4 der Bildfolge rechts gezeigt.
Alles mit Hilfe der Bambusmatte fest aufrollen. Die Rolle auf allen vier Seiten etwas andrücken, so dass eine viereckige Form entsteht. Diese aufschneiden, wie in Step 5 beschrieben. Die Uramaki mit der Schnittfläche nach oben auf eine Platte setzen und nach Belieben mit etwas Blattsalat und Kaviar garnieren. Auf diese Weise die restlichen Zutaten zu Uramaki-Sushi verarbeiten.



1 **Uramaki-Sushi herstellen:** Ein Sechstel des Reises mit angefeuchteten Fingern gleichmäßig 1 cm hoch verteilen. Mit Sesam bestreuen.



2 Die Bambusmatte mitsamt der Folie zusammenklappen und leicht andrücken und wenden. Die Matte wieder aufklappen.



3 Das Noriblatt liegt jetzt oben, der Reis unten. Einen dünnen Streifen Wasabipaste der Länge nach in der Mitte des Blattes aufstreichen.



4 Noriblatt mit etwas Salat und der Länge nach mit 2 Gurkenstreifen, 2 halbierten Garnelen, 2 Avocadospalten und etwas Kaviar belegen.



5 Die Viereckrolle mit einem scharfen Messer leicht schräg einschneiden und die Uramaki mit der Schnittfläche nach oben anrichten.

Nigiri- & Chirashi-Sushi

Handgeformt die einen, dekorativ in einer Schüssel serviert die anderen: Fastfood auf Japanisch! Doch schnell geht erst mal gar nichts – »Itamae-san«, ausgebildeter Sushi-Meister – wird man in Japan frühestens nach einer Lehrzeit von 5 Jahren.



1 Nigiri-Sushi formen. Etwa 20 g Sushi-Reis mit den Händen zu einem ovalen Bällchen formen.



2 Die Auflage, hier zum Beispiel eine aufgeschnittene Garnele, mit Wasabi-Paste bestreichen.



3 Das Reisbällchen auf die Auflage legen und mit Daumen oder Zeigefinger dagegendrücken.



4 Umdrehen, die Auflage zeigt jetzt nach oben, und mit den Fingern etwas zusammendrücken.



5 Die Seiten etwas zusammendrücken und abrunden, dabei die Finger wiederholt befeuchten.

Für Nigiri-Sushi wird der Reis mit den Händen geformt. Der Überlieferung nach ist diese Sushi-Variante im frühen 19. Jahrhundert in Edo entstanden. Beliebte Auflagen für Nigiri-Sushi sind Fisch und Meeresfrüchte. In der Bildfolge links wird das Formen eines Nigiri-Sushi detailliert gezeigt.

Nigiri-Sushi

Für je 10 Stück

① Nigiri-Sushi mit Thunfisch:
200 gekochter Sushi-Reis
150 g Thunfischfilet, in 10 hauchdünne Streifen à 2 x 10 cm geschnitten

② Nigiri-Sushi mit Wolfsbarsch:
200 gekochter Sushi-Reis
150 g Wolfsbarschfilet ohne Haut, in 10 hauchdünne Streifen à 2 x 10 cm geschnitten
5 Limettenscheiben, halbiert

③ Nigiri-Sushi mit Lachs:
200 gekochter Sushi-Reis
150 g Lachsfilet ohne Haut, in 10 hauchdünne Streifen à 2 x 10 cm geschnitten

④ Nigiri-Sushi mit Tintenfisch:
200 gekochter Sushi-Reis
150 g Tintenfisch, gesäubert, in 10 dünne, etwa 2 cm breite Streifen geschnitten
5 Shisoblätter, halbiert

⑤ Nigiri-Sushi mit Makrele:
200 gekochter Sushi-Reis
150 g Makrelenfilet, in 10 hauchdünnen Streifen (2 x 10 cm)
1 EL Wasabi-Paste
10 g Frühlingszwiebelringe

⑥ Nigiri-Sushi mit Hokki-Muschel:
200 gekochter Sushi-Reis
5 Hokki-Muscheln, halbiert

⑦ Nigiri-Sushi mit Keta-Kaviar:
200 gekochter Sushi-Reis
150 g Keta-Kaviar, 1 EL Wasabi-Paste
1 Noriblatt, in 10 Streifen à 2 x 20 cm geschnitten

⑧ Nigiri-Sushi mit Garnelen:
200 gekochter Sushi-Reis
10 gekochte Garnelenschwänze, bis auf den Schwanzfächer geschält, Darm entfernt und halbiert, jedoch nicht ganz durchgetrennt

⑨ Nigiri-Sushi mit gegrilltem Aal:
200 g gekochter Sushi-Reis
150 g Aal, gehäutet, in Stücke zerteilt, in Sojasauce eingelegt und gegrillt
1/2 Noriblatt, in 10 Streifen à 1 x 20 cm

Zum Formen der Nigiri-Sushi die Hände gut mit Essigwasser befeuchten und weiterarbeiten, wie links gezeigt. Die anderen Nigiri-Sushi ebenso formen. Nigiri-Sushi mit Wolfsbarsch mit 1/2 Limettenscheibe belegen, die Thunfisch-Variante mit 1/2 Shisoblatt umwickeln. Nigiri-Sushi mit Makrele mit Wasabi-Paste und Frühlingszwiebeln garnieren. Für die Variante mit Keta-Kaviar die Reisbällchen jeweils mit einem Noristreifen umwickeln, Kaviar einfüllen und mit etwas Wasabi-Paste garnieren. Die Nigiri-Sushi mit gegrilltem Aal jeweils mit einem Noristreifen umwickeln.



Chirashi-Sushi



Bei den verstreuten Sushi, wie man Chirashi-Sushi auch nennt, wird der Reis nicht geformt, sondern in einer dekorativen Schale angerichtet und mit verschiedenen Leckerbissen belegt. Hier mit einer Auswahl an verschiedenem Fisch, Garnelen, Muscheln und Streifen von japanischem Omelett

Zufällig scheinen die verschiedenen Zutaten auf der Unterlage aus Sushi-Reis arrangiert. Doch der Schein trügt: Alles ist kunstvoll geschnitten – nach derselben Technik wie Nigiri-Sushi – und zu einem stimmigen Kunstwerk aus Farben und Formen zusammengefügt.

Für 4 Schalen
800 g gekochter Sushi-Reis
60 g Thunfischfilet, in 4 Streifen à 15 g
60 g Makrelenfilet, in 4 Streifen à 15 g
60 g Wolfsbarschfilet, in 4 Streifen à 15 g
60 g Tintenfisch, gesäubert, in 4 Streifen à 15 g
60 g Lachsfilet, in 4 Streifen à 15 g
60 g Aal, gehäutet, in Stücke zerteilt, in Sojasauce eingelegt und gegrillt
4 gekochte Garnelenschwänze, bis auf den Schwanzfächer geschält und Darm entfernt
4 Hokki-Muscheln
4 Shiitake-Pilze, die Stiele entfernt, die Hüte gekocht und in Streifen geschnitten
40 g Keta-Kaviar
Für das Tamago Yaki (Schichtomelett):
1/8 l Dashi-Brühe
30 g Zucker, 3 g Salz, 1 TL Honig
1/2 TL helle japanische Sojasauce
15 bis 30 ml Sonnenblumenöl, 4 Eier
Für die Garnitur:
4 Shisoblätter, 20 g Wasabi-Paste
4 Scheiben Salatgurke, japanische Sojasauce

Zunächst das Schichtomelett herstellen. Die Dashi-Brühe, Zucker, Salz, Honig und Sojasauce in einem Topf erwärmen, bis Zucker und Salz sich gelöst haben. Die Eier in einer Schüssel verschlagen, jedoch nicht aufschäumen. Die Eier durch ein Sieb gießen und 90 ml der Dashi-Mischung unterrühren, den Rest anderweitig verwenden. Eine viereckige japanische Omelettpfanne bei mittlerer Hitze erwärmen und leicht ölen. 1/3 der Eimasse eingießen. Wenn sie halb gar ist, das Omelett 3-mal zusammenklappen und die Rolle ans Pfannenende schieben. Den freien Pfannenboden erneut einölen, das 2. Drittel der Eimasse eingießen, dabei etwas Eimasse unter das fertige Omelett laufen lassen. Die Masse halb stocken lassen, aufrollen und erneut zurückschieben. So auch das letzte Drittel der Eimasse braten. Die Omelettrolle herausnehmen, noch warm 3 bis 4 Minuten mit Hilfe einer Matte zusammenpressen und in etwa 3 cm dicke Streifen schneiden. Für das Chirashi-Sushi je 200 g gekochten Reis in die Schalen füllen. Je 1 Streifen Thunfisch, Makrele, Wolfsbarsch, Tintenfisch, Lachs sowie 1 Stück gegrillten Aal, 1 Garnele und 1 Hokki-Muschel auf dem Reis arrangieren. Chirasi-Sushi mit Shiitake-Pilzen, je 2 Omelettstreifen und 1 EL Keta-Kaviar anrichten. Nach Belieben mit Shisoblättern, Wasabi-Paste, Gurke und Sojasauce garnieren.







Hauchdünne Rettichstreifen für die Garnitur. Dafür schneidet man aus dem Rettich ein 10 cm langes Stück heraus und schält es. Dann löst man mit einem scharfen Messer ringsum einen hauchdünnen Streifen ab und schneidet das Stück quer in sehr feine Streifen. Legt man sie in kaltes Wasser, kräuseln sie sich.

Sashimi

Nur absolut topfrischer Fisch taugt für dieses Amuse bouche aus Japan, bei dem es vor allen Dingen auf die richtige Schnitttechnik ankommt.

Sashimi bedeutet übersetzt roh, und tatsächlich wird hier nichts gekocht: Der Fisch bleibt ebenso roh wie die Gemüsegarnitur. Mit weißem Rettich, Sojasauce, Wasabi und eingelegtem Ingwer serviert man Sashimi in Japan meist als Vorspeise. Neben fangfrischem, erstklassigem Fisch sind Schnitttechnik und Schärfe der Messer wichtig, um den Fisch in die gewünschten appetitlichen Würfel, Streifen oder hauchdünnen Scheiben zu zerteilen.

① Sashimi mit Makrele

250 g Makrelenfilet, erste Hautschicht abgezogen
15 g japanischer Rettich, 15 g Salatgurke und
10 g Karotten, alles in sehr feinen Streifen
helle und schwarze Sesamsamen

② Sashimi mit Wolfsbarsch

250 g Wolfsbarschfilet ohne Haut
10 große rote Shisoblätter
50 g japanischer Rettich, geschält,
in feinen Streifen
10 halbe Limettenscheiben
Rettichgrün, 1 EL Wasabi-Paste

③ Sashimi mit Tintenfisch

300 g Tintenfisch, gesäubert, ohne Arme
1 Yaki-Sushi-Noriblatt 10 x 15 cm groß
10 grüne Shiso-Blätter
15 g Karotte, in feinen Streifen, 1 EL Wasabi-Paste

④ Sashimi mit Keta-Kaviar

150 g Keta-Kaviar
5 Limetten, 50 g Wakame-Algen, eingeweicht
1 EL Wasabi-Paste
50 g japanischer Rettich, geschält und in
0,5 x 0,5 x 5 cm lange Stifte geschnitten

⑤ Sashimi mit Hokki-Muschel

10 Hokki-Muscheln, 10 große grüne Shisoblätter
50 g japanischer Rettich, geschält in feinen Streifen
10 hauchdünne Limettenscheiben
1 EL Wasabi-Paste, Rettichkringel für die Garnitur

⑥ Sashimi mit Thunfisch

10 große grüne Shisoblätter
300 g Thunfisch,
in 1,5 cm großen Würfeln
1 EL Wasabi-Paste
Karottenkringel für die Garnitur

⑦ Sashimi mit Lachs

250 g Lachsfilet ohne Haut
20 g Wakame-Algen, eingeweicht
50 g japanischer Rettich, geschält,
in feinen Streifen
10 halbe Limettenscheiben
1 EL Wasabi-Paste, rote Shisoblätter



Sashimi mit Makrele. Die Haut quadratisch einschneiden und das Makrelenfilet in 1/2 cm dicke Streifen schneiden. Gemüsestreifen vermischen, mit dem Fisch anrichten und mit Sesam bestreuen. Mit geriebenem Ingwer, roten Shisoblättern und Frühlingszwiebelringen garnieren.

①













Links: Sashimi mit Wolfsbarsch. Das Wolfsbarschfilet in dünne Streifen schneiden. Die Teller mit je 1 Shisoblatt belegen, darauf Rettichstreifen und je 3 Scheiben Wolfsbarsch anrichten. Jeweils mit 1/2 Limettenscheibe, Rettichgrün und etwas Wasabi-Paste garnieren.

Rechts: Sashimi mit Tintenfisch. Tintenfischkörper in ein 10 x 15 cm großes Stück schneiden. Das Noriblatt auflegen, von der langen Seite her aufrollen und die Rolle in 1/2 cm breite Scheiben schneiden. Je 3 Stück auf einem Shisoblatt anrichten, mit Karottenstreifen und Wasabi garnieren.

Links: Sashimi mit Keta-Kaviar. Limetten heiß waschen, halbieren und aushöhlen. Jeweils einen Boden abschneiden und beiseite legen. Limettenhälften jeweils auf Teller setzen, mit Wakame füllen und darauf etwas Keta-Kaviar verteilen. Mit Wasabi-Paste, Rettich und Limettenboden garnieren.

Rechts: Sashimi mit Hokki-Muschel. Muscheln quer halbieren, säubern und von 1 Hälfte quer eine dünne Scheibe abschneiden. Shisoblätter auf Teller legen, einige Rettichstreifen darauf setzen, mit 1 Limettenscheibe belegen. Muschel fächerartig auflegen, mit Rettichkringel und Wasabi garnieren.

Links: Sashimi mit Thunfisch. Die Shisoblätter auf Teller legen. Darauf jeweils 3 Thunfischwürfel setzen. Mit etwas Wasabi-Paste und einem Karottenkringel garnieren.

Rechts: Sashimi mit Lachs. Das Lachsfilet in 1,5 mm x 6 cm dünne Scheiben schneiden. Auf den Tellern jeweils etwas Wakame und gekräuseltem Rettich anrichten. Je eine halbe Limettenscheibe zwischen zwei Lachsscheiben stecken und daneben arrangieren. Mit etwas Wasabi und rotem Shiso garnieren.



Eindrucksvoll: Fingerfood – von Profis kreiert und angerichtet auf der IKA / Olympiade der Köche in Erfurt.

Internationale Trends



Nur alle vier Jahre findet sie statt, die bedeutendste Kochkunstausstellung der Welt. An vier Wettbewerbstagen zeigen dann über 1.200 Profis – Köchinnen, Köche und Patissiers – aus allen fünf Kontinenten ihr Können. Und das war auch auf der 21. IKA wieder herausragend. In der noch relativ jungen Kategorie Fingerfood/Tapas und/oder Snacks, sie wurde bei der 21. IKA zum zweiten Mal ausgelobt, überzeugt die Vielfalt der Anrichteweisen ebenso wie die Abwechslung der verwendeten Produkte. Nicht umsonst gilt die IKA in Sachen Kreativität, Styling und Präsentation international als Trendsetter. Köstliche Leckerbissen, wie Schmuckstücke treppenförmig auf schwarzem Lack drapiert, feine Süppchen im Glas serviert, Häppchen mundgerecht in Löffeln präsentiert oder als Miniatur-Tortenstücke zur Parade aufgestellt. Alles vom Feinsten!
















DELIKAT BELEGT

Bunt garniert: Brote – von Smørrebrød bis Sandwich – mit Schinken, Wurst und Käse.

Unkompliziert und schnell gemacht, erfreut sich das üppig belegte und fantasievoll garnierte Brot – ein Klassiker der kalten Küche – nach wie vor großer Beliebtheit. Und das nicht allein in Dänemark und Großbritannien, der Heimat von Smørrebrød und Sandwich; auch im übrigen Europa sind delikat belegte Brote als Snack sehr geschätzt. Vor allem dann, wenn Brot und Belag von bester Qualität sind. Luftgetrockneter, geräucherter oder gekochter Schinken, Räucherlachs oder Salami dürfen ebenso wenig fehlen wie herzhafte Wurst- und Käsesorten. Frische Butter, raffinierte Buttermischungen und würzige Brotaufstriche schaffen eine optimale Verbindung zwischen Unter- und Auflage. Und etwas frisches Grün, Radieschen, Tomaten oder Paprika runden das Ganze für Auge und Gaumen gleichermaßen perfekt ab.













Prosciutto di San Daniele: Ein Gütesiegel, auf das Verlass ist. Das zuständige »Consorzio« wacht über die gleich bleibende Qualität.

Luftgetrocknet

Für ihren hervorragenden Schinken berühmt sind vor allem Italien und Spanien. Das beste Stück vom Schwein wird aber auch andernorts luftgetrocknet.



Wichtig: das Salzen der Keulen



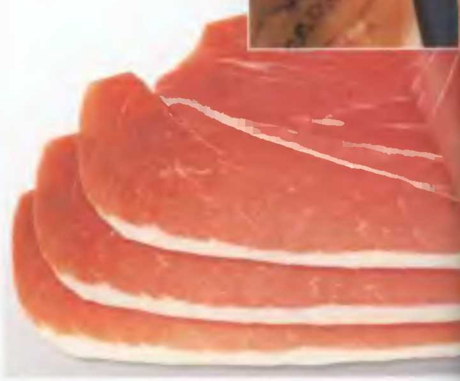
Die gepökelten Schinken lagern kühl.



Die Schinken reifen in großen Hallen.

Fleisch erst einzusalzen und dann an der Luft zu trocknen, ist eine alte Methode der Konservierung. Besonders in Italien und Spanien werden viele Regionen für ihre Schinkenspezialitäten gerühmt. Aus dem italienischen Friaul stammt der »Prosciutto di San Daniele«, der sein feines Aroma gleich mehreren Faktoren verdankt: Zum einen dürfen die Keulen für seine Produktion nicht unter 10 kg wiegen und müssen von Schweinen stammen, bei denen Herkunft, Aufzucht, Alter und Gewicht genau kontrolliert werden. Zum andern benötigt er weniger Salz beim Pökeln als andere Schinken. Der Grund: seine flachere Form. Man erreicht sie dadurch, dass man den Schinken unmittelbar nach dem Salzen – man rechnet 1 Tag pro kg – zwischen Holzbrettern presst. Ein weiteres wichtiges Kriterium für den Geschmack ist die Reifezeit. Zwischen 14 und 16 Monaten dauert die Trocknungsphase, während der die Schinken in speziellen Lagerhallen hängen. Durch die hohen, schmalen Fenster der Gebäude kann die trockene kühle Luft der Alpen ebenso wie die





Der Parmaschinken – einer der besten Schinken Italiens. Auch er ist durch ein Gütezeichen geschützt. Die fünfzackige Herzogskrone darf, überwacht vom »Consorzio di Prosciutto di Parma«, nur einwandfreier Ware eingebrannt werden.



Ardenner Schinken, luftgetrocknet



Bündner Rohschinken, luftgetrocknet



Culatello, der feinste und teuerste unter den italienischen Schinken

feuchte Luft von der Adria ungehindert wehen. Diese Mischung ist für den besonderen Geschmack des Prosciutto di San Daniele verantwortlich. Im Zuge der Modernisierung wird er jedoch nicht mehr nur traditionell hergestellt, die Keulen reifen heute im großen Maßstab auch in so genannten Klimakammern. Das Prinzip der Produktion von luftgetrocknetem Schinken oder anderen Stücken ist immer ähnlich. Doch sind es gerade die Feinheiten, welche den Unterschied ausmachen: Gewicht und Form der Keule oder des verwendeten Fleischstückes, die Menge an Salz sowie die Dauer des Trockenprozesses. So ist beispielsweise der **Parmaschinken** milder als der San Daniele und leicht süßlich im Geschmack, was wohl in erster Linie mit dem Futter zusammenhängt: Schweine mästet man in der Emilia-Romagna viel mit der bei der Parmesanherstellung anfallenden Molke. Die Herstellung eines »Prosciutto di Parma« dauert mindestens 18 Monate, manchmal reift er bis zu 2 Jahren in speziellen Kellern bei niedriger Temperatur und mäßiger Luftzirkulation, bevor er angeschnitten wird. Eine andere Spezialität aus der nördlichen Emilia-Romagna ist der **Culatello,** eine Besonderheit unter den Luftgetrockneten. Für ihn verwendet man lediglich das Kernstück der Keule, verschnürt es kunstvoll und lässt es in der kühlen, feuchten Luft der Poebene bis zu 2 Jahren reifen. Je länger die Reifezeit, desto zarter der Schinken. Auch beim Culatello wacht ein Konsortium über die Einhaltung der Qualität. Im Gegensatz zu anderen Schinken wird er ausschließlich in Handarbeit hergestellt, was sich natürlich im Preis niederschlägt.





Coppa: gebunden und luftgetrocknet



Mageres Fleisch, luftgetrocknet

Luftgetrockneter Schinken aus Spanien

Die Spanier lieben ihren »jamón«: nirgendwo sonst ist der Pro-Kopf-Verbrauch an luftgetrocknetem Schinken (über 4 kg/Jahr) so hoch. Bekannt sind vor allem zwei Sorten: zum einen der »jamón serrano« und zum andern der »jamón ibérico«. Serrano-Schinken wird aus den Keulen weißer Schweine produziert, die in der Regel aus Intensivhaltung stammen und mit kontrolliertem Trockenfutter gemästet werden. Zwischen Pökelung und Verkauf müssen laut Vorschrift des zuständigen Konsortiums mindestens 36 Wochen liegen, die Reifezeit kann jedoch auch bis zu 2 Jahren betragen. Qualitativ noch hochwertiger ist der Ibérico-Schinken. Die Keulen für ihn müssen von iberischen Schweinen stammen. Eine alte Rasse, die sich sehr gut an die Lebensbedingungen in den Dehesas, den Eichenwäldern im Südwesten Spaniens, angepasst hat. Dort leben die schwarzen Schweine weit gehend frei und suchen sich ihr Futter selbst. Während Serrano-Schinken vergleichsweise mageres Fleisch hat, weist der Ibérico Streifen von weißem oder blassgelbem Fettgewebe auf. Beim Ibérico unterscheidet man noch einmal 2 Qualitäten. Während die Schweine für den »ibérico« mit Zusatzfutter gemästet werden dürfen, garantiert der Zusatz »de bellota«, dass die Schweine sich in den letzten 3 bis 4 Monaten vor der Schlachtung ausschließlich von Eicheln ernährt haben.



Serrano-Schinken, ohne Knochen, 18 Monate gereift. Als »Serrano«-Schinken werden in Spanien alle luftgetrockneten Schinken von weißen Schweinen bezeichnet. Er wird ganzjährig produziert und reift in speziellen Klimakammern bei Temperaturen zwischen 8 und 34 °C.



Direkt von der Keule und ohne jede weitere Zubereitung – so schmeckt er am besten. Fixiert in einer Speziel-Schinkenhalterung, dem Schinkenbrett, wird luftgetrockneter Schinken in spanischen Tapas-Bars oft vor den Augen der Gäste in gleichmäßig dünne Scheiben geschnitten.



Schwarzwälder Schinken wird über Tannenholz und -zapfen geräuchert und besitzt ein kräftiges Aroma

Geräuchert …

Pökelmethode, Holzsorten, Räuchertemperatur und -dauer bestimmen den Geschmack.



Schwarzwälder Schinken



Südtiroler Speck, ohne Schwarte



Elsässer Rohschinken, gerollt



Bauchspeck, geräuchert und gekocht



Westfälischer Knochenschinken



Katenbauch, roh geräuchert

Eine ebenso alte Konservierungsmethode für Fleisch wie das Trocknen ist das Räuchern. Auch hierfür wird das Fleisch zunächst gepökelt, trocken gesalzen oder mit Salzlake behandelt. Grundsätzlich unterscheidet man beim Räuchern zwei Methoden: Das **Kalträuchern**, das bei Temperaturen von 15 bis 25 °C vor sich geht, und das **Heißräuchern** bei Temperaturen zwischen 45 und 90 °C. Während Kalträuchern die Methode der Wahl für Rohschinken ist, wird Kochschinken oder andere gekochte Pökelware meist heißgeräuchert. Heißräuchern dient nicht in erster Linie der Konservierung – die Haltbarkeit erhöht sich dabei nicht wesentlich –, es sorgt jedoch für eine appetitliche Farbe und das typische würzige Raucharoma.

Roh geräuchert kommen vor allem Teile aus Schweinekeule, -schulter und Kotelettstrang (Lachsschinken), aber auch Bauchspeck auf den Markt. Zu den überregional bekannten Rohschinken, die sich je nach Pökel- und Räuchertechnik im Geschmack deutlich unterscheiden können, zählt der **Schwarzwälder Schinken,** der sein kräftiges Aroma und sein dunkles Äußeres dem Räuchern über Tannenholzspänen, -reisig und -zapfen verdankt. **Westfälischer Schinken**, der trocken gesalzen und mitsamt dem Knochen langsam über Buchenholz geräuchert wird, zeichnet sich durch würziges Aroma und feste Konsistenz aus. Die Würzmischung mit Meersalz, Pfeffer, Knoblauch und Wacholder sorgt dagegen, zusammen mit dem Räuchern über harzarmem Holz, beim **Südtiroler Speck** für den typischen Geschmack.

Variantenreich sind auch die **Kochschinken**. Hierfür wird das Fleisch nach dem Pökeln gekocht, nachdem man es nach Belieben in Form gepresst oder gebunden hat. Je langsamer der Kochvorgang abläuft und je niedriger die Temperatur dabei ist, desto besser ist in der Regel die Qualität des fertigen Produkts.



Bündnerfleisch wird aus erstklassigen, mageren Teilen der Rinderkeule hergestellt. Die klassischen Stücke: runder Mocken (Schwanzrolle, links), Eckstück (aus der Oberschale, Mitte), Unterspälte (Unterschale, rechts).

... und gekocht

Erst gepökelt, dann gekocht, nach Wunsch geräuchert und gewürzt: Kochschinken ist ungeheuer vielseitig.

Gekochte Schinken können überdies, wie etwa beim **Kernrauchschinken**, dem milden **Prager Schinken** oder dem kernigen **Schwarzgeräucherten** der Fall, vor dem Kochen geräuchert werden. Andere Varianten, etwa **Backrauch-** oder **Krustenschinken**, kommen nach dem Räuchern und Kochen noch einmal in den Ofen.

Beim Backen sorgen Würzzutaten und Glasuren, häufig auf Honigbasis, für Geschmacksvielfalt. Da Kochschinken aufgrund der Herstellungsweise einen höheren Wassergehalt aufweist als Rohschinken, ist er grundsätzlich weniger lange haltbar als dieser und muss stets gekühlt aufbewahrt werden.

Delikatesse: luftgetrocknetes Rindfleisch

Ebenso wie Schweine- kann auch Rindfleisch durch Trocknen haltbar gemacht werden. Berühmtestes Beispiel ist das Schweizer »Bindenfleisch« aus den Bündner Alpen, besser bekannt als »Bündnerfleisch«. Es wird zunächst trocken, dann in Lake gepökelt. Anschließend steckt man es in eine Baumwollhülle und hängt es dann mehrere Wochen zum Trocknen auf. Während dieser Zeit wird das Fleisch in regelmäßigen Abständen gepresst. Das bewirkt die typische Ziegelform mit dem rechteckigen Anschnitt.
Auf ganz ähnliche Weise entsteht die italienische Bresaola, eine Spezialität aus dem Bergell und dem Veltlin. Allerdings wird sie nicht gepresst, so dass sie ihren runden Anschnitt behält. Auch luftgetrocknetes Rindfleisch schneidet man zum Servieren stets hauchdünn auf, damit sich das Aroma voll entfalten kann.



Bresaola, Bindenfleisch aus Italien



Vorderschinken, gepresst



Schweinehals, gekocht, geräuchert



Kochschinken, mild geräuchert



Prager Schinken



Gekochter Nussschinken



Krustenschinken, gebacken



Gekochter Schinken, gepresst



Gekochter Schinken, gerollt



Kochschinken nach Virginia-Art



Schwarzgeräuchertes (Niederbayern)



Kochschinken, kräftig geräuchert



Backrauchschinken



Cervelatwurst aus Rind- und Schweinefleisch gibt es in Varianten mit feiner und gröberer Körnung.

Salami

gibt es als Roh- oder Brühwurst, aus den verschiedensten Fleischsorten, weich, schnittfest oder auch als hart ausgereifte Dauerwurst. Bekannte Spezialitäten kommen aus Deutschland, Ungarn, Italien und Spanien.

Die Grundlage für die vielen unterschiedlichen Salamisorten ist stets fettgewebs- und sehnenarmes Muskelfleisch sowie Schweinespeck, beides mehr oder weniger fein zerkleinert und gewürzt.

Für die Herstellung von **Rohwurst-Salami** wird die entsprechende Mischung ungegart in Naturdärme oder Stoffhüllen gefüllt und getrocknet, eventuell zusätzlich geräuchert. Entscheidend für Aroma und Konsistenz der Salami ist die Dauer der Trocknungsphase. Denn dabei geht nicht nur im Laufe der Zeit immer mehr Wasser verloren – je mehr, desto härter und haltbarer wird die Wurst –, sondern es bildet sich durch enzymatische Reifeprozesse in der Wurstmasse auch das spezifische Aroma aus. Dieses kann zusätzlich von außen beeinflusst werden: durch den weißlichen Überzug aus Mikroorganismen auf der Außenhaut der Wurst. Bei manchen Herstellungsverfahren taucht man die Würste sogar vor dem Trocknen in spezielle Starterkulturen. Auf diese Weise siedeln sich nur erwünschte Hefepilze und Bakterien auf der Hülle an und gleich bleibende Qualität kann leichter sichergestellt werden. Dass manche Salamisorten keinen runden Anschnitt aufweisen, liegt daran, dass diese Würste vor dem Trocknen mit Bindfäden in Form geschnürt, in Netze gesteckt oder gepresst werden. Solchen Herstellungsmethoden verdankt etwa die **Netzsalami** ihren attraktiven blütenförmigen oder die **Salame veneta** den kleeblattartigen Anschnitt. Zu breiten Laiben wird dagegen die **Römische Salami** gepresst, die in Italien »spianata«, (ital. spinata = ausgerollt), genannt wird.

Viele Salamisorten, vor allem solche aus Frankreich oder Italien, bestehen aus reinem Schweinefleisch. In Deutschland dagegen überwiegen Rezepturen mit einer Mischung aus Schweine- und Rindfleisch in unterschiedlichen Anteilen, auch die berühmte **Ungarische Salami** weist eine solche Mischung auf. Für die Salami-Zubereitung kommen neben Rind und Schwein aber auch ganz andere Fleischarten in Betracht. Es gibt Sorten aus Wild- oder Geflügelfleisch und auch aus Ziegen-, Pferde- oder Eselfleisch.

Kochsalami ist im Unterschied zur rohen Salami eine heiß geräucherte und anschließend bei einer Temperatur von 75 bis 85 °C gebrühte Wurst. Sie verdirbt schneller als die Rohwurst und sollte stets gekühlt aufbewahrt werden.



Putensalami, mit Pfeffer und neutral, feine Körnung, rein aus Geflügel und mit Schweinefleischanteil erhältlich



Netzsalami, mittelfeine Körnung. Ihre Form erhält diese Salami durch das nicht elastische Honigwabennetz.



Schlackwurst im typischen Naturdarm. Mittelfeine Körnung, hergestellt aus Rind- und Schweinefleisch


Mailänder Salami


Deutsche Salami, feine Körnung


Deutsche Salami, mittlere Körnung


Ungarische Salami


Salami aus Rehfleisch


Netzsalami, gebunden


Mini-Salami in Snackgröße


Römische Salami, grob


Knoblauchsalami aus Ferrara


Römische Salami, flach gepresst


Bauernsalami, gekocht, grob


Schweizer Salsiz, in Blockform


Kochsalami, mittlere Körnung


Salsiccia, Salami aus Neapel


Salame veneta, grob, mit Pfeffer


Kochsalami aus Wildschweinfleisch


Salame Felino aus Parma


Kochsalami aus Hirschfleisch


Sizilianische Salami, grob, mit Pfeffer


Kochsalami, grob, mit Paprika



Sülze gehört zu den typischen Aufschnitt-Würsten. In dicke Scheiben geschnitten, eignet sie sich gut für rustikale Platten oder Brotzeitteller.

Kochwurst

Zu dieser Gruppe gehören Leberwurst, Blutwurst und Sülze. Manche dieser Sorten können als Aufschnitt serviert werden, andere dagegen besitzen, ebenso wie einige Rohwürste, eine streichfähige Wurstmasse.



Schlesische Zungenwurst



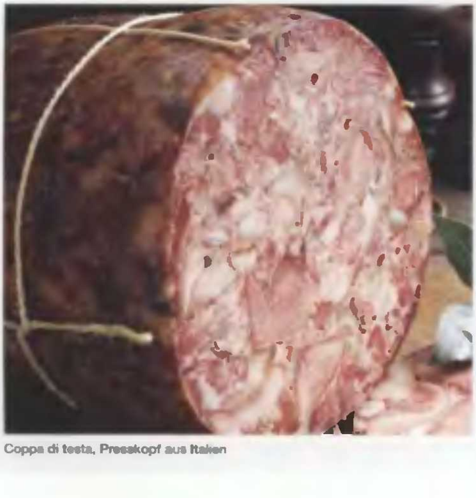
Schlesische Schinkenfleischwurst



Kalbfleischsülze mit Champignons



Roter Hausmacher Pressack



Coppa di testa, Presskopf aus Italien



Kalbskopf, gekocht und gepresst



Weiße Sülzfleischwurst



Kesselsülze aus Schweinefleisch



Weißer Hausmacher Pressack

Die meisten Kochwürste verdienen ihren Namen gleich doppelt. Denn zumindest die Fleischbestandteile werden vor der eigentlichen Wurstherstellung bereits gekocht oder gebrüht, anschließend wird die fertige Wurst noch einmal gegart und teilweise geräuchert. Als Hüllen für Kochwürste verwendet man Kunst- oder Naturdärme oder auch Schweinemägen; manche Hausmacher Spezialitäten – gerade von diesen gibt es eine schier unübersehbare Vielfalt regionaler Varianten – sind auch in Dosen oder Gläsern erhältlich.

Sülzwürste gehören zu den ausschließlich schnittfest hergestellten Kochwurstsorten. Für ihre Zubereitung werden collagenreiche Fleischteile wie Kalbs- oder Schweinekopf, Eisbeinfleisch, Kalbsfüße oder Ochsenmaul verwendet. Beispiele für solche Sülzwürste sind Presskopf oder weißer Pressack, Schwartenmagen oder die italienische Coppa di testa. Qualitativ beste Sorten wie die Sülzfleischwurst enthalten außerdem größere Muskelfleischstücke. Darüber hinaus sind Sülzen im Angebot, die aus Muskelfleischstücken oder einer Mischung aus Fleisch und Gemüse bestehen, eingebettet in ein gut gewürztes, schnittfestes Gelee.

Die zweite große Kochwurstgruppe sind die **Blut- oder Rotwürste**. Grundlage ist bei allen Sorten Schweineblut, dazu können Milch oder Sahne kommen. Als Einlage dienen, je nach Rezept, Speck, Schwarten oder gekochtes Muskelfleisch. Der Anschnitt solcher Würste zeigt die Einlagen gleichmäßig in der Blutmasse verteilt. Auch Blutwurst ist eine typische Aufschnittwurst. Bei der Verwendung von Lockerungsmitteln wie Brot oder Grütze kann sie relativ weich sein, länger geräucherte oder getrocknete Blutwurst dagegen besitzt eine festere Konsistenz.

Leberwurst dagegen ist in aller Regel eine Streichwurst, ganz gleich, ob die Zutaten mehr oder weniger fein zerkleinert sind. Für die Herstellung von Leberwurst findet überwiegend Schweineleber, aber auch Kalbs- und Geflügelleber Verwendung, der Leberanteil muss dabei mindestens 10 % betragen. Für eine Delikatess-Leberwurst dürfen keine anderen Innereien außer Leber verarbeitet werden.

Die ebenfalls streichfähigen **Mett- oder Teewürste** gehören dagegen wieder zu den Rohwursten. Sie werden überwiegend aus Schweinefleisch und Speck hergestellt und kaltgeräuchert. Daher sind sie etwas länger haltbar.



Feine Kalbsleberwurst ist eine streichfähige Kochwurst mit glatter, homogener Wurstmasse



Feine Kalbsleberwurst, getrüffelt



Bauern-Blut- und Leberwurst



Leberpastete mit Aspik, streichfähig



Pommersche Leberwurst



Röstzwiebel-Leberwurst



Leberpastete mit Speckhülle



Tee- oder Mettwurst, grob und fein



Pfälzer Leberwurst, geräuchert



Belgische Leberpastete mit Nüssen


Schinkenwurst, geräuchert


Elsässer Saucisson à l'ail

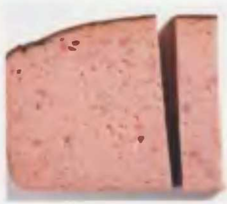

Bauernleberkäse mit grobem Brät


Magere Schinkenwurst aus Tirol


Gelbwurst: typisch ist das helle Brät


Krakauer, geräuchert


Grobe Schinkenwurst mit Pfeffer


Grober Fleischkäse


Schinken-Fleischkäse mit Pistazien


Bierwurst, geräuchert


Klassische Brühwurst-Aufschnittsorten. Grundlage ist immer ein sehr fein gekuttertes Brät, das mit unterschiedlichen Einlagen versehen werden kann. Wichtig ist jedoch immer ein appetitlicher Anschnitt der Wurst.

Eine Aufschnittplatte ohne mindestens eine Brühwurstsorte ist kaum denkbar! Denn **Brühwurst** gilt als die Aufschnittwurst schlechthin: die meisten Sorten – Ausnahmen wie die Fleischwurst im Ring bestätigen die Regel – werden grundsätzlich in dünne Scheiben geschnitten und zum Frühstück, zur Brotzeit, zum Abendessen oder als Bestandteil eines kalten Büfetts gereicht. Kein Wunder, dass die Brühwürste hierzulande die variantenreichste Wurstgruppe sind: mehrere Hundert, zum Teil regional unterschiedliche Sorten sind bekannt.

Brühwurst

und andere Wurstwaren. Verschiedene Fleischsorten, Einlagen und Schnittbilder sorgen für enorme Vielfalt.

Die weltweit berühmteste Aufschnitt-Brühwurst dürfte die **Mortadella** sein. Sie stammt ursprünglich aus der italienischen Stadt Bologna. Typisch für die Riesin unter den Würsten – eine Mortadella kann bis zu 50 kg wiegen – ist der Anschnitt mit dem feinen, rosafarbenen Brät, in dem Speckstücke und Pistazien deutlich zu erkennen sind. Da Mortadella sehr würzig ist, empfiehlt es sich, sie in hauchdünne Scheiben geschnitten zu servieren. Alle Brühwurstsorten werden grundsätzlich auf die gleiche Weise hergestellt. Das Brät besteht bei klassischer Brühwurst aus rohem – im Idealfall schlachtwarmem – Muskelfleisch von Rind, Kalb oder Schwein, Speck, Kochsalz, Gewürzen, eventuell Innereien sowie Pökelsalzen und Kutterhilfsmitteln. Alle diese Zutaten werden im Kutter fein zerkleinert, wobei man Eiswasser oder fein zerstoßenes Eis zugibt. Denn das Fleisch darf sich während des Zerkleinerungsprozesses keinesfalls zu stark erwärmen, da sonst die Eiweißbestandteile gerinnen und das zugegebene Wasser



Brühwurst aus Geflügelfleisch ist die fettärmere Alternative für Ernährungsbewusste. Die Sortenvielfalt ist bei diesen Wurstwaren inzwischen nahezu genauso groß wie bei der klassischen Brühwurst.



Geformte Hähnchenbrust, gekocht und gerollt. Die Form sorgt für gleichmäßige Scheiben, die Würzung der Außenseite für attraktive Optik.



Hähnchenbrustpastete in Form eines Brathähnchens. Sie wird nach Brühwurstart hergestellt und anschließend im Ofen gebacken.

nicht komplett binden können. Das Brät wird anschließend mit optisch ansprechenden Einlagen versehen – das können Würfel von Speck, Fleisch oder Innereien sein, aber auch Pilze, Gemüse, Kräuter, Pistazien, Pfeffer- oder Senfkörner. Das fertige Brät wird in Wursthüllen gefüllt und, falls das Rezept dies vorsieht, heiß geräuchert. Dann erst folgt der Vorgang, dem diese Wurstgruppe den Namen verdankt: das Brühen. Was der Name nicht verrät: Das anschließende Garen, durch das die Wurst erst schnittfest wird, muss nicht unbedingt durch Brühen in Wasser oder Wasserdampf vor sich gehen. Auch Braten oder Backen ist als Garvorgang möglich. Ein Beispiel für gebackene Brühwurst ist der **Fleischkäse oder Bayerische Leberkäse**, der in einer Kastenform im Ofen gegart wird und an der Oberfläche die typische goldbraune Kruste aufweist. Seit immer mehr Verbraucher Wert auf fettarme Wurstsorten legen, werden viele Brühwurstsorten mit Puten- oder Hühnerfleisch hergestellt. Die Bezeichung **Wurstwaren aus Geflügelfleisch** kann in manchen Fällen in die Irre führen. Denn die Definition legt lediglich fest, dass solche Erzeugnisse überwiegend aus Geflügelfleisch hergestellt werden. Sie können daher durchaus Anteile von Schweine- und Rindfleisch sowie Speck enthalten. Besteht eine Wurst ausschließlich aus Geflügelfleisch, wird sie als »reine Geflügelwurst« deklariert.
Doch in jedem Fall gilt: Da Brühwurst, durch den Herstellungsprozess bedingt, relativ viel Wasser enthält, lässt sie sich selbst in der Kühlung nur wenige Tage aufbewahren und sollte möglichst rasch verbraucht werden.

Mortadella wird in Italien häufig aus reinem Schweinefleisch hergestellt, es gibt jedoch auch Sorten mit Rinder- und sogar Pferdefleisch.





Verschiedene Brotsorten im Korb. Brot, Brötchen und Baguette gibt es aus hellem und dunklem Mehl mit und ohne Körnerauflage. Wird ein größeres Sortiment bereitgestellt, so kann jeder selbst auswählen.

Beides darf auf einem Büfett nicht fehlen. Ob morgens oder abends, der Gast freut sich über eine große Auswahl an Brotsorten und Brötchen und perfekt portionierte Butter.

Brot & Butter

Brot ist für die kalte Küche eine wichtige Grundlage und zugleich sättigende Beilage. Angeboten werden je nach Region zig verschiedene Sorten. Gebacken wird es aus mehr oder weniger stark gemahlenem oder geschrotetem Getreide, vornehmlich aus Weizen, Dinkel und Roggen. In der Regel wird bei der Teigherstellung Mehl mit Wasser vermischt, während des Knetens nehmen die Mehlbestandteile dann das Wasser auf und quellen. Durch Zugabe von **Hefe** oder **Sauerteig** wird der Teig lockerer. Mit Hefe gebackene Brote sind milder im Geschmack, halten sich aber weniger lange. Erfolgt die Lockerung mittels Sauerteig, schmecken die Brote kräftiger und bleiben länger frisch. Nach dem Formen und der Gare folgt dann das eigentliche Backen. Dabei gerinnt das **Klebereiweiß**, es gibt dem Brot das gewünschte Gerüst. Die Stärke verkleistert und wird leichter verdaulich. Der Geschmack eines Brotes wird durch das verwendete Mehl, aber auch durch das jeweilige Backverfahren bestimmt. So haben die so genannten **freigeschobenen Brote** – hierzu zählen etwa Land- und Bauernbrote – einen hohen Krustenanteil, weil sie frei nebeneinander im Ofen liegen und die Wärme ungehindert von allen Seiten einwirken kann. Die so genannten **angeschobenen Brote**, wie beispielsweise Kommissbrot oder Paderborner, haben sehr viel weniger Kruste. Lediglich die Oberfläche bräunt ungehindert. Bei diesem Verfahren liegen die Teigstücke so eng nebeneinander, dass sich die Brote beim Backen gegenseitig berühren. Andere Brote werden in speziellen Formen oder Kästen gebacken. Dieses Verfahren wird bei Schrotbroten oder auch bei besonders weichen Teigen aus Weizenmehl angewandt, etwa bei Toastbrot, das man gelegentlich auch als Kastenbrot bezeichnet. Beim Backen in der Form oder im Kasten bildet sich zwar ringsum eine Kruste, doch ist diese an den Seiten deutlich heller und beeinflusst den Geschmack kaum.

Brot kurz aufbacken

Viele Brotsorten schmecken frisch besonders gut, daher empfiehlt sich, sie vor dem Servieren oder Präsentieren auf dem Büfett kurz aufzubacken. Andere Sorten wie Misch- oder Roggenbrot können auch 2 bis 3 Tage alt sein. Brötchen dagegen sollten grundsätzlich tagesfrisch angeboten werden. Regionaltypische Sorten werden in der Regel vom Gast besonders geschätzt. Im Handel sind auch Teiglinge, gefrorene Gebäckstücke, die nach Bedarf und Herstellerangabe schnell und einfach vor Ort gebacken werden können.





Mischbrot aus Weizen- und Roggenmehl mit Sauerteig. Derartige Mischbrote sind für Brotzeiten beliebt und bleiben relativ lange saftig.



Kürbiskernbrot. Im relativ hellen Teig aus Weizenmehl stecken die gesunden Kerne. Brote dieser Art können regional unterschiedlich sein.



Pumpernickel und Vollkornbrot. Beide sind sehr dunkel im Teig und rund oder eckig als Unterlage für Canapés und Häppchen geschätzt.

Geformte Butter im Handel

Das Formen von Butter in Rosetten, Kugeln oder Blüten fürs Büfett ist zwar nicht schwierig, erfordert aber doch etwas Zeitaufwand.

Im Handel erhältlich ist Butter auch in Stücken von 10 und 20 g portioniert und einzeln in Folie verpackt oder in Portionsbecher gefüllt. Als Blickfang auf dem Büfett steht auch vorgeformte, portionierte und tiefgekühlte Butter in Form von Rosetten mit einem Stückgewicht von 10 oder 15 g sowie Blüten mit einem Stückgewicht von 10 g zur Verfügung. Zum Auftauen die Butterrosetten oder -blüten für 24 Stunden in die Kühlung stellen oder 30 Minuten in Eiswasser legen. Nach dem Auftauen darf die konfektionierte Butter nicht mehr eingefroren werden.

Butter wird aus Sahne (Rahm) hergestellt. Diese wird dafür so lange bearbeitet, bis **Butterflocken** entstehen, die dann in kaltem Wasser zu Butter geknetet werden. Man unterscheidet die folgenden Sorten: **Sauerrahmbutter**, hier werden dem Rahm Milchsäurebakterien zugesetzt, die für den typischen Geschmack verantwortlich sind. Dann **mild gesäuerte Butter**, die geschmacklich zwischen Süß- und Sauerrahmbutter liegt. Hier wird Süßrahmbutter Milchsäure zugesetzt. Und schließlich **Süßrahmbutter**, die einen milden sahnigen Geschmack hat und aus ungesäuertem Rahm hergestellt wird. Der Handel unterscheidet die Güteklassen **Markenbutter** (1. Qualität) und **Molkereibutter**.

Butter formen fürs Büfett

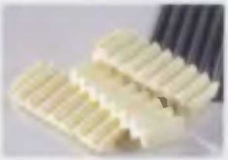
Butter wird auf dem Büfett häufig portioniert präsentiert. So kann der Gast sich leichter bedienen und außerdem sehen die Butterrosetten, -kugeln oder geriffelten Scheiben auch sehr dekorativ aus. Optisch interessant sind aus Butterkugeln geformte ganze Trauben oder auch Rosetten und Kugeln aus unterschiedlichen Buttermischungen (→ S. 226).



Dekorativ geformte Butter bleibt lange ansehnlich, wenn man die Röllchen und Rosetten in eine Schüssel mit Eiswasser legt.



Butterscheiben – fein geriffelt. Die kalte Butter mit dem Buntmesser in Scheiben schneiden und sofort bis zur weiteren Verwendung kühl stellen.



Butterscheiben – stark geriffelt. Die kalte Butter mit dem Butterformer in Scheiben schneiden und sofort bis zur weiteren Verwendung kühl stellen.



1 **Geschlagene Butter, Beurre battu,** für Rosetten: die weiche Butter mit Handrührgerät oder Mixer bearbeiten, bis sie schaumig ist.



2 **Butterrosetten herstellen:** Die geschlagene Butter in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Rosetten aufspritzen und kühl stellen.



1 **Butterröllchen herstellen:** Von einem Block weicher Butter mit dem geriffelten Butterformer lange Streifen abziehen.



2 Die Butterröllchen nebeneinander setzen und bis zur weiteren Verwendung in Eiswasser legen oder in den Kühlschrank stellen.



1 **Butterkugeln herstellen:** Kugelausstecher in heißes Wasser tauchen, in den Butterblock einstechen, Kugeln formen und herausklopfen.



2 Ein attraktives Gittermuster erhalten die gekühlten Butterkugeln, wenn man sie zwischen zwei Röllchenformern dreht.



1 **Butterrosen formen:** Mit einem scharfkantigen Löffel von der Oberfläche des Butterblocks einzelne Blütenblätter abziehen. Kühlen.



2 Die kurz gekühlten Butterblätter von der Mitte her beginnend zur Blüte formen, am Stempel leicht andrücken. Erneut kühl stellen.

Delikate Buttermischungen

Das Prinzip der Herstellung ist immer ähnlich: Erst werden die würzenden Zutaten – meist püriert oder fein gehackt – unter die cremige Butter gerührt, dann wird nach Belieben geformt und garniert.

Sardellenbutter

250 g weiche Butter, Salz, Pfeffer
40 g Sardellenfilets in Öl, püriert
Sardellenfilet und kleine Kapern

Butter cremig rühren. Salz, Pfeffer und Sardellenpüree unterrühren. 1 1/2 cm dick auf Pergamentpapier streichen. Oberfläche mit einem Garnierkamm nachziehen und fest werden lassen. Butter in 2 cm große Quadrate schneiden, mit Sardellenfilet und Kapern garnieren.

Currybutter

250 g weiche Butter
40 g Crème double
2 1/2 TL mildes Currypulver
Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker
1 Spritzer Limettensaft
1 kleine rote Chili, fein gehackt
Limettenscheiben, Koriandergrün

Butter und Crème double glatt rühren, würzende Zutaten untermischen. Butter in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Nr. 12) füllen. Auf jede Limettenscheibe 1 Currybutter-Rosette aufspritzen, mit Koriandergrün garnieren.

Meerrettichbutter

250 g weiche Butter
70 g Meerrettich, frisch gerieben
Salz, weißer Pfeffer
15 ml Zitronensaft
3 EL Schnittlauchröllchen

Butter cremig rühren. Gewürze einrühren. Nach Belieben formen und die Oberfläche in Schnittlauch drücken, fest werden lassen.

Krebsbutter

250 g weiche Butter
100 g gegartes Krebsfleisch
45 ml reduzierter Krebsfond
Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer
1 Spritzer Zitronensaft, Basilikum
gekochte Krebsschwänze

Butter cremig rühren. 1/3 Krebsfleisch fein hacken. Den Rest mit dem Fond pürieren, unterrühren, würzen. Gehacktes Krebsfleisch einrühren. Butter mit Hilfe eines geölten Ausstechringes (12 cm Ø) zu einem Kreis formen, fest werden lassen, vierteln. Mit Basilikum und Krebsschwänzen garnieren.

»Café-de-Paris«-Butter

50 g Schalottenwürfel, blanchiert
1 Knoblauchzehe, fein gehackt
3 Sardellenfilets in Öl, püriert
4 EL fein gehackte Kräuter (Petersilie, Dill, Schnittlauch, Estragon)
100 ml Sahne
Salz, 1 Prise Cayennepfeffer
1/4 TL mildes Currypulver
1/2 TL edelsüßes Paprikapulver
1 1/2 EL Ketchup
1/2 TL Dijon-Senf
1 Spritzer Worcestersauce
Saft von 1/2 Zitrone
30 ml Orangensaft, 2 cl Cognac
250 g weiche Butter, roter Pfeffer

Schalotten, Knoblauch, Sardellenpüree und Kräuter mit Sahne und würzenden Zutaten verrühren und 5 Stunden ziehen lassen. Die Butter cremig rühren, die Würzmischung einrühren. Leicht fest werden lassen, zu Kugeln rollen, kühl stellen, mit rotem Pfeffer bestreuen.

Knoblauch-Kräuter-Butter

50 g Schalotten, fein gehackt
4 EL fein gehackte Kräuter
5 Knoblauchzehen, gepresst
abgeriebene Schale von
1/4 unbehandelten Zitrone
250 g weiche Butter, Salz, Pfeffer
15 ml Zitronensaft, Basilikum

Blanchierte Schalotten mit Kräutern (Petersilie, Estragon, Kerbel, Schnittlauch), Knoblauch und Zitronenschale mischen. Butter cremig rühren. Kräutermischung und Gewürze einrühren. Nach Belieben formen, mit Basilikum garnieren.

Dillbutterkugeln

250 g weiche Butter
3 EL fein gehackter Dill, Salz
weißer Pfeffer, 15 ml Zitronensaft

Butter cremig rühren, übrige Zutaten einrühren. Etwas fest werden lassen, zu Kugeln formen und mit Dill bestreuen.

Lachsbutter

250 g weiche Butter
40 g Schalotten, fein gehackt
100 g Räucherlachs, fein püriert
Salz, Cayennepfeffer
1 Spritzer Zitronensaft
Räucherlachsrose, Petersilie

Die Butter cremig rühren, blanchierte Schalotten, Lachspüree, Salz, Cayennepfeffer und Zitronensaft einrühren. Lachsbutter nach Belieben formen und mit der Lachsrose und Petersilienblättchen garnieren.

Zitronenbutter

250 g weiche Butter
1 EL Zitronenzesten
15 bis 30 ml Zitronensaft
Salz, Cayennepfeffer
40 g Crème fraîche
Zitronenzesten, Zitronenmelisse

Butter cremig rühren, würzende Zutaten unterrühren. Formen und mit Zesten und Melisse garnieren.

Estragonsenf-Butter

250 g weiche Butter, Salz, Pfeffer
1 Spritzer Worcestersauce
70 g Dijon-Senf
1 EL fein geschnittener Estragon
grobes Meersalz, Estragonblättchen

Butter cremig rühren, würzende Zutaten untermischen. Formen, mit Meersalz und Estragon garnieren.

Schnittlauchbutter

250 g weiche Butter, Salz, Pfeffer
4 EL feine Schnittlauchröllchen
10 bis 15 ml Zitronensaft
1 EL Zitronenzesten, Schnittlauch

Butter cremig rühren, restliche Zutaten einrühren. Formen und mit Schnittlauchspitzen garnieren.

Roquefortbutter

250 g weiche Butter
250 g Roquefort, Pfeffer
Zitronenzesten, Melisseblättchen

Butter cremig rühren. Käse durch ein Sieb streichen, unterrühren, würzen, formen und garnieren.


Sardellenbutter


Currybutter


Meerrettichbutter


Krebsbutter


»Café-de-Paris«-Butter


Knoblauch-Kräuter-Butter


Dillbutterkugeln


Lachsbutter


Zitronenbutter


Estragonsenf-Butter


Schnittlauchbutter


Roquefortbutter

Brotaufstriche

Auf der Basis von Frischkäse, Crème fraîche oder Quark lassen sich bestens pikant- oder mild-würzige Cremes herstellen – mit Ei & Schinken, Matjes & Apfel oder Kräutern & Radieschen. Auch gut: angemachter Käse.

① Ei-Schinken-Aufstrich

150 g weiche Butter, Salz, Pfeffer
1 EL Crème fraîche, 3 TL Dijon-Senf
30 g Schalotten, fein gewürfelt und blanchiert
1/2 rote Chilischote, fein gewürfelt, ohne Samen
200 g gekochter Schinken, klein gewürfelt
3 hart gekochte Eier, geschält und fein gehackt
Außerdem:
je 1 EL fein gehacktes gekochtes Eiweiß & Eigelb
1 EL Schnittlauchröllchen

Butter cremig rühren, Salz, Pfeffer, Crème fraîche und Senf unterrühren. Schalotten- und Chiliwürfel untermischen, dann Schinken und gekochte Eier; abschmecken. Creme in einer Schüssel anrichten, mit gehacktem Ei und Schnittlauch bestreuen.

② Matjes-Aufstrich

200 g Doppelrahmfrischkäse, 50 g Crème fraîche
300 g milde Matjesfilets, klein gewürfelt
200 g Apfel, geschält, ohne Kerngehäuse, gewürfelt
1/2 rote Chilischote, fein gewürfelt, ohne Samen
Salz, Pfeffer, dunkle Brotscheiben

Frischkäse und Crème fraîche glatt rühren. Matjes-, Apfel- und Chiliwürfel vorsichtig untermischen, salzen, pfeffern und die Creme gleichmäßig auf den Brotscheiben verstreichen.

③ Frischkäsecreme mit Kaviar

200 g Doppelrahmfrischkäse, 80 g Crème fraîche
Salz, Pfeffer, 60 g Kaviar, etwa Osietra-Kaviar
weiße Zwiebelringe, gekochtes, fein gehacktes Ei
frisches Baguette, in Scheiben

Frischkäse und Crème fraîche glatt rühren, würzen. Kaviar vorsichtig unterheben und die Creme auf Brot anrichten und mit Zwiebelringen und gehacktem Ei garnieren. Alternativ die Käsecreme ohne Kaviar anrühren, auf Baguette streichen und mit je 1 TL Kaviar garnieren.

④ Radieschen-Kräuter-Aufstrich

50 g weiche Butter, 250 g trockener Quark
60 g Crème fraîche



1 Knoblauchzehe, gepresst
1 TL Kapern, fein gehackt, Salz, Pfeffer
1 EL fein gehackte Kräuter (Petersilie, Schnittlauch, Gartenkresse, Salbei, Zitronenmelisse)
100 g Radieschen, geputzt, in feinen Stiften
1 Radieschen, 20 g Radieschenstifte, Gartenkresse

Butter cremig rühren. Quark und Crème fraîche unterrühren. Restliche Zutaten untermischen. Die Creme mit einem Radieschen sowie Radieschenstiften und Gartenkresse garnieren.



⑤ Gorgonzola-Creme

200 g Gorgonzola piccante
100 g Doppelrahmfrischkäse
100 g gekochter Schinken, fein gewürfelt
2 EL Mayonnaise, 1 cl Cognac, Salz, Pfeffer
1 EL gehackte Kräuter (Schnittlauch, Petersilie)
2 EL Schnittlauchröllchen, kleine schwarze Oliven
Kapuzinerkresseblüte

Gorgonzola durch ein Sieb streichen, mit dem Frischkäse glatt rühren. Restliche Zutaten unterrühren, nach Belieben zu einem Ring formen (12 cm Ø), kühl stellen. Rand mit Schnittlauch einstreuen, mit Oliven und Blüte garnieren.



⑥ Obazda

250 g reifer Camembert, 20 g weiche Butter
100 g Doppelrahmfrischkäse
40 g Zwiebel, fein gewürfelt, Salz, Pfeffer
1 TL edelsüßes Paprikapulver, 45 ml helles Bier
1 EL Schnittlauchröllchen, 30 g rote Zwiebelringe
1 TL Kümmel, Schnittlauchspitzen

Camembert mit einer Gabel zerdrücken. Übrige Zutaten unterrühren. Anrichten und mit Zwiebelringen, Kümmel und Schnittlauch garnieren.



⑦ Liptauer

150 g weiche Butter, 150 g Schaffrischkäse
75 g Zwiebel, geschält und fein gewürfelt
1 Knoblauchzehe, geschält und fein gehackt
30 g Kapern, fein gehackt
je 1 EL gehackte Petersilie und Schnittlauchröllchen
Salz, Pfeffer, 1 TL edelsüßes Paprikapulver
1/4 TL Sardellenpaste, 20 g Essiggurken, gewürfelt

Butter mit Käse cremig rühren. Übrige Zutaten unterrühren. Nach Belieben formen und garnieren.





Smørrebrød

Butterbrote auf Dänisch: frisches Brot, Butter, feine Zutaten, harmonisch kombiniert und kunstvoll aufgeschichtet. Die Mengenangaben gelten jeweils für 1 Smørrebrød.

① Smørrebrød mit Lachs

1 Scheibe Weißbrot, Butter, Eichblattsalat
50 g Räucherlachsscheiben, Rührei aus 1 Ei, Dill

Brot mit Butter bestreichen, mit den Zutaten belegen und garnieren. Zubereitung überall dieselbe.

② Smørrebrød mit Brie

1 Scheibe rundes Knäckebrot, Butter, Gartenkresse
60 g Brie, in 3 Scheiben, Radieschenscheiben
1 eingelegtes Maiskölbchen, halbiert
1 Olive mit Paprikafüllung, in Scheiben, Pfeffer

③ Smørrebrød mit Ei & Bündner Fleisch

1 Scheibe Roggenmischbrot, Butter
1 hart gekochtes Ei, in Scheiben
10 g Bündner Fleisch, in dünnen Scheiben
Lollo rosso, 1 rote und 1 grüne eingelegte Chili
1 Silberzwiebel, Petersilie, Pfeffer

④ Smørrebrød mit Gurke

1 Scheibe Kartoffelbrot, Butter, 50 g Salatgurke
Lollo rosso, 80 g gekochter Gewürzschinken
gelbe Paprikastreifen, Gartenkresse, Salz, Pfeffer

⑤ Smørrebrød mit Pastete

1 Scheibe Vollkornbrot, mit Koriander gewürzt
Butter, Kopfsalat, 2 Scheiben Pastete nach Wahl
Tomatenscheiben, Essiggurkenfächer
eingelegte grüne Pfefferkörner, Petersilie





⑥ Smørrebrød mit Entenbrust

1 Scheibe Roggenbrot, Butter, Novita-Salat
4 Scheiben gebratene Entenbrust
25 g Rotkohlsalat, mit Orangenfiletstückchen
1/2 kleine Gewürzgurke, zum Fächer geschnitten

⑦ Smørrebrød mit Spargel

1 Scheibe Roggenbrot, Butter, Eichblattsalat
je 1 Stange grüner und weißer Spargel, gegart
1/2 Scheibe Parmaschinken, 1 TL Kräuterquark
Petersilienblättchen

⑧ Smørrebrød mit Havarti

1 Scheibe Pumpernickel, Eichblattsalat
40 g Havarti, in Stifte geschnitten
40 g getrocknete Tomaten, klein geschnitten
10 g schwarze Oliven
1/2 TL gehackte Kräuter (Petersilie, Schnittlauch)

⑨ Smørrebrød mit Räucherkäse

1 Scheibe Vollkornbrot, Butter
40 g Räucherkäse, in Scheiben
2 Radieschen, in Stiften, Schnittlauch, rosa Pfeffer

⑩ Smørrebrød mit Räucherforelle

1 Scheibe Roggenvollkornbrot, Butter, Lollo rosso
1 Räucherforellenfilet ohne Haut, in Stücken, Kresse
1/2 TL rote Zwiebelwürfel, 1/4 TL Forellenkaviar

⑪ Smørrebrød mit Räucherhering

1 Scheibe Roggenvollkornbrot, Butter, Blattsalat
1/2 geräuchertes Heringsfilet, längs & quer halbiert
1 EL weiße Zwiebelwürfel, 2 Scheiben gekochtes Ei
2 Radieschen, gewürfelt

⑫ Smørrebrød mit Danablu

1 Scheibe Baguette, Butter
50 g Danablu, in dreieckigen Scheiben
1/2 TL rote Zwiebelwürfel, 1 TL Tomatenwürfel
1 TL grüne Paprikawürfel, 1 EL Mangowürfel
Sauce aus 1 TL Öl, 1/2 TL Limettensaft, Salz, Pfeffer

⑬ Smørrebrød mit Radieschen

1 Scheibe Roggenvollkornbrot, Butter, Friséesalat
25 g Quark, 15 g Mayonnaise, Salz, Pfeffer
1 TL Frühlingszwiebelringe, 1 EL Schnittlauch
1 Radieschen, gewürfelt, rotes Basilikum







Aromatisches Brot mit würzigem Belag: unten ein Chilibrot-Sandwich mit Entenbrust, Frühlingszwiebeln, Paprika und Radicchio. Oben ein Tomatenbrot-Sandwich mit Kasseler, Tomaten, Gurken und Eichblattsalat.

Sandwiches

Für viele Gelegenheiten sind sie genau das Richtige: ideal als schneller Imbiss zur Stärkung oder auch am späten Nachmittag zur Tea-Time. Dabei muss es nicht immer das klassische Club-Sandwich mit drei Lagen Weißbrot sein, auch herzhafte Brotsorten eignen sich gut.

① Sandwich mit Kasseler & Kräutern

20 Scheiben Brot mit getrockneten Tomaten
Butter, 300 g Mayonnaise mit frischen Kräutern
600 g Kasseler, in Scheiben, 40 Scheiben Tomate
40 Scheiben Salatgurke, grüner Eichblattsalat

Eine Scheibe Brot mit Butter bestreichen, die Kräutermayonnaise darauf verteilen und mit den restlichen Zutaten belegen. Eine zweite Brotscheibe auflegen. Das Sandwich quer halbieren.

② Sandwich mit Entenbrust

20 Scheiben Chilibrot, Butter
einige Radicchioblätter
600 g gebratene Entenbrust, in Streifen,
in 50 ml Sojasauce mariniert
150 g Frühlingszwiebelringe
100 g rote Paprikawürfel, 50 Scheiben Salatgurke
50 ml Hoisin-Sauce

Eine gebutterte Brotscheibe mit Radicchio belegen. Die restlichen Zutaten darauf verteilen, eine zweite Scheibe Brot auflegen und quer halbieren.

③ Sandwich mit Putenschinken

10 Baguettebrötchen, Butter
30 Scheiben Putenschinken, Kräutermayonnaise
40 Scheiben Tomate, 60 Scheiben Salatgurke
je 20 Blätter Lollo rosso und bianco

Eine gebutterte Brötchenhälfte mit Putenschinken, etwas Mayonnaise sowie den übrigen Zutaten belegen. Deckel aufsetzen, das Brötchen halbieren.

④ Sandwich mit Tilsiter und Spinat

20 Scheiben englisches Früchtebrot, Butter
10 EL Waldorfsalat
600 g Tilsiter, in Scheiben, junger Spinat

Eine gebutterte Brotscheibe mit Waldorfsalat, Käse und Spinat belegen. Eine zweite Brotscheibe auflegen und das Sandwich halbieren.

⑤ Sandwich mit geräuchertem Truthahn

20 Scheiben Sonnenblumenbrot, Butter
Aprikosenkonfitüre
30 Scheiben geräucherter Truthahnschinken
10 Scheiben Emmentaler-Käse, Rucola
300 g rote Paprikaringe, 200 g rote Zwiebelringe

Eine gebutterte Brotscheibe mit Konfitüre bestreichen, mit den übrigen Zutaten belegen, eine zweite gebutterte Scheibe Brot auflegen, halbieren.

⑥ Käse-Sandwich mit Schinken

10 Käsebrötchen, Butter, Zwiebel-Apfel-Chutney
20 Scheiben gekochter Schinken, Rucola
20 Scheiben Tomate, rote Zwiebelringe

Brötchen buttern, je 1 EL Chutney und übrige Zutaten darauf verteilen. Deckel aufsetzen, halbieren.

⑦ Sandwich mit Putenschinken & Preiselbeerfrischkäse

10 Baguettebrötchen, 500 g Doppelrahmfrischkäse
10 TL Wildpreiselbeerkonfitüre
30 Scheiben Putenschinken, 40 Scheiben Tomate
Rucola-, Frisee- und Kopfsalatblätter

Brötchen halbieren. Frischkäse mit Preiselbeerkonfitüre verrühren, auf die untere Hälfte streichen. Mit den restlichen Zutaten belegen, den Deckel aufsetzen und das Brötchen halbieren.

⑧ Sandwich mit Frischkäse & Schinken

10 Vollkornbrötchen, 500 g Doppelrahmfrischkäse
20 Scheiben gekochter Schinken
40 Scheiben Tomaten
Rucola, roter Eichblattsalat
Kopfsalat, Petersilie, Lollo bianco

Das Baguettebrötchen längs halbieren und mit Frischkäse bestreichen. Mit Schinken, Tomaten und Salatblättern belegen. Deckel aufsetzen und das Brötchen halbieren.

Die Zubereitung ist immer ähnlich: Eine Scheibe Brot oder die untere Hälfte eines Brötchens wird erst mit Butter oder Frischkäse bestrichen, bevor darauf dann der eigentliche Belag folgt. Und auch etwas Salat oder Gemüse gehört heutzutage dazu.













① Sandwich mit Räucherschinken

Untere Hälfte eines Käsebrötchen mit 1 EL Sauce tartare bestreichen. Mit je 1 Scheibe Westfälischem Schinken und Edamer, roten Zwiebelringen, 2 Tomatenscheiben, Blattsalaten und Rucola belegen; Deckel aufsetzen.

② Sandwich mit Bavaria blu & Apfel

1 Scheibe Vollkornbrot buttern, mit 4 Scheiben Bavaria blu, Apfelspalten und Frisée-Salat belegen. 2. Brotscheibe auflegen, mit Walnüssen bestreuen.

③ Sandwich mit Schwarzwälder

Untere Hälfte eines Vollkornbrötchens mit Butter bestreichen, mit 2 Scheiben Schwarzwälder Schinken, 1 Scheibe schwarzgeräuchertem, gekochtem Schinken sowie dünnen Streifen Kopfsalat und Radieschenstiften belegen; Deckel aufsetzen.

④ Sandwich mit Salami & Greyerzer

1 Scheibe Weißbrot buttern, 1 EL Ananas-Chutney darauf verteilen. Mit 6 Salamischeiben, Zwiebelringen, Essiggurke, 1 Scheibe Greyerzer, Tomate und Kopfsalat belegen; 2. Scheibe Brot auflegen.

⑤ Sandwich mit Entenbrust

1 Scheibe Sonnenblumenbrot mit Butter und 1 TL Orangenkonfitüre bestreichen. Mit 4 Scheiben gebratener Entenbrust, 2 Tomaten- und 4 Gurkenscheiben sowie etwas Kraussalat belegen; eine zweite Scheibe Brot darauf setzen.

⑥ Vollkorn-Sandwich

1 Scheibe Vollkornbrot buttern, mit je 4 Scheiben gebratener Entenbrust und Salatgurke, 1 TL Frühlingszwiebelringen, Chicoréestreifen und Koriandergrün belegen. Etwas Hoisin-Sauce darüber träufeln und eine zweite Scheibe Brot auflegen.

⑦ Sandwich mit Schinken & Wurst

1 Scheibe Vollkornbrot mit Butter und 1 TL Preiselbeerkonfitüre bestreichen. Mit 1 Scheibe gekochtem Schinken belegen und mit 15 g Frischkäse bestreichen. Eine 2. Brotscheibe auflegen, mit 15 g Frischkäse bestreichen, mit 1 dickeren Scheibe Bierwurst, 6 Scheiben Salatgurke sowie einigen Zwiebelringen belegen und mit einer dritten Scheibe Vollkornbrot abschließen.

⑧ Sandwich mit grober Leberwurst

1 Stück Baguette halbieren, untere Hälfte mit 3 Scheiben grober Leberwurst belegen und mit 1 TL Cajun-Sauce beträufeln. 6 Scheiben Salatgurke, 3 rote Paprikaringe, rote Zwiebelringe und Salatstreifen darauf anrichten; Deckel aufsetzen.

⑨ Vollkorn-Schinken-Sandwich

1 Stück Vollkornbaguette halbieren, untere Hälfte mit 1 EL Currysauce beträufeln und mit 2 Scheiben gekochtem Schinken, 4 grünen Paprikaringen, 3 Tomatenscheiben und Koriandergrün belegen; Deckel aufsetzen.

⑩ Croissant mit Salami

1 Croissant halbieren, untere Hälfte mit Butter bestreichen, mit 8 Scheiben Salami, 4 Scheiben Brie, einigen Scheiben Avocado und etwas grünem Eichblattsalat belegen; Deckel aufsetzen.

⑪ Vollkorn-Sandwich mit Pfeffersalami

Untere Hälfte eines Vollkornbrötchens mit 30 g Frischkäse, 6 Scheiben Pfeffersalami, roten Zwiebelringen, 4 Scheiben Salatgurke, 2 getrockneten Tomaten und Blattsalat belegen; Deckel aufsetzen.

⑫ Sandwich mit Kirschtomaten

1 Stück Baguette halbieren, untere Hälfte buttern, mit 5 Scheiben Kochsalami, 6 Kirschtomatenscheiben und Schnittlauch belegen; Deckel aufsetzen.

⑬ Sandwich mit Emmentaler

Untere Hälfte 1 Sesambrötchens mit Butter und 1 TL Senf bestreichen. Mit je 1 Scheibe Westfälischem Schinken und Emmentaler sowie 3 Tomatenscheiben belegen; Deckel aufsetzen.

⑭ Sandwich mit Frischkäse

1 Scheibe Brot mit 50 g Frischkäse, dünnen Fenchelscheiben, 3 Tomatenscheiben, roten Zwiebelringen, Spinat und Kürbiskernen belegen, mit 1 EL Vinaigrette beträufeln. 2. Scheibe Brot auflegen.

⑮ Vollkorn-Sandwich mit Brie

1 Scheibe Vollkornbrot buttern, mit 4 Scheiben Brie mit Haselnüssen, Lollo bianco und Feldsalat belegen und eine 2. Scheibe Brot aufsetzen.


1


2


3


4


5


6


7


8


9


10


11


12


13


14


15

KALTE VORSPEISEN

Das ideale Entrée: nicht zu groß, dafür mit Fantasie und Geschmack zusammengestellt.

Eine Vorspeise hat als Auftakt eines Menüs immer die Aufgabe, den Gast durch Aussehen und Geschmack auf die folgenden Gerichte hinzuweisen, ihn positiv einzustimmen. Die Möglichkeiten bei der Zubereitung und Zusammenstellung von kalten Vorspeisen sind beinahe unbegrenzt. Ob Mousse, Parfait, Terrine oder Pastete auf Basis von Fisch, Krustentieren, Fleisch, Wild oder Geflügel oder auch eine feine Salatkreation – der Fantasie des Kochs sind hier keinerlei Grenzen gesetzt. Mal können die Produkte einer Region im Vordergrund stehen, mal sind internationale Klassiker gefragt. Im Sommer oder an warmen Tagen schätzt der Gast eher leichte Kompositionen, im Winter darf eine Vorspeise auch einmal herzhafter ausfallen. Wichtig ist dabei aber immer, dass die Portion nicht zu groß gerät, der Gast soll schließlich noch Appetit haben.











Parfait vom Stör mit Beluga-Kaviar. Zwei Delikatessen vom Stör, die Kaviar-Menge kann je nach Anlass variieren, mindestens 20 g pro Portion sollten es jedoch schon sein.

Kaviar

Die Luxus-Delikatesse par excellence! Doch muss es je nach Verwendungszweck nicht immer der »echte« sein. Zunehmend attraktiv sind auch die leuchtend orangen oder gelben Körner von Forelle und Lachs. Und Rogen vom Seehasen schätzt man als Garnitur.

Kaviar – für viele noch immer der Inbegriff von Luxus – ist im Grunde nichts anderes als mit Salz konservierter Fischrogen. Prinzipiell könnte man aus dem Rogen einer jeden ungiftigen Fischart Kaviar herstellen. Als **»echter Kaviar«** berühmt und begehrt ist jedoch der **Rogen verschiedener Störarten**. Kenner bevorzugen nach wie vor russischen Kaviar, obwohl aus dem Rogen vom Stör heute auch in China und Kalifornien Kaviar hergestellt wird. Guten Kaviar gibt es nur vom lebenden Stör. Wenn die Weibchen zum Laichen aus dem Kaspischen Meer in die Flussarme der Wolga aufsteigen, werden sie gefangen und zur Entnahme des Rogens betäubt. Zwischen 120 kg Rogen beim großen **Beluga-Stör** und 1 bis 3 kg beim **Sevruga-Stör**, dem Kleinsten der Familie, beträgt die Ausbeute. Dann muss alles sehr schnell gehen: nicht einmal 10 Minuten vergehen von der Entnahme bis zur Verpackung der begehrten Fischeier. Wichtigstes **Qualitätskriterium** neben Frische und Geschmack ist der **Gehalt an Salz**. Dieses wird benötigt, um den frischen Kaviar haltbar zu machen. Die besten Qualitäten werden gerade nur so viel gesalzen, wie für die Konservierung unbedingt nötig. Berühmt dafür ist der russische Kaviar, der unter der Bezeichnung **»Malossol«** (zu Deutsch: **wenig Salz**) vermarktet wird. Angeboten wird er in der Regel in Blechdosen, die innen beschichtet sind. Aus diesen Dosen wird dann die gewünschte Menge entnommen.

Lagerung von Kaviar

Frischer Kaviar ist sehr empfindlich und muss daher stets bei einer Temperatur von –2 °C gelagert werden. Wärmer oder kälter sollte es nicht sein, schon bei –4 °C geben Geschmack und Konsistenz der edlen Körner verloren. Luftdicht verpackt hält sich Kaviar unter optimalen Bedingungen im besten Fall 6 Monate, angebrochene und im Kühlschrank gelagerte Ware sollte innerhalb von zwei bis drei Tagen verbraucht werden. Durch Pasteurisieren lässt sich die Haltbarkeit von Kaviar zwar deutlich verlängern, was sich jedoch negativ auf den Geschmack auswirkt. Eingefroren werden darf Kaviar nicht.



Osietra-Kaviar hat ein deutlich kleineres Korn als Beluga, ist hartschalig und weniger empfindlich. Er hat ein ganz eigenes Aroma und schmeckt leicht nussartig.

Sevruga-Kaviar ist relativ dünnschalig und daher empfindlicher als andere Sorten. Er hat einen kräftigen, besonders würzigen Geschmack.

Beluga-Kaviar hat mit 3,5 mm den größten Durchmesser pro Korn. Er gilt als der feinste und ist der teuerste unter den verschiedenen Kaviar-Sorten.

Anrichten von Kaviar

Serviert wird Kaviar immer kalt, am besten auf einem Eissockel. Bleibt keine Zeit zur Herstellung eines solchen, stellt man die Originaldose einfach zwischen Eiswürfel oder in eine Schale mit gestoßenem Eis – das erfordert kaum Zeit und Aufwand. Da Kaviar nicht mit Metall in Berührung kommen darf, sollte man zum Entnehmen niemals Silberlöffel verwenden, diese würden oxidieren. Besser sind Löffel aus Perlmutt, Horn, Schildpatt oder auch Holz. Die klassischen Begleiter des schwarzen Goldes auf dem Büfett sind Zitrone, Butter und Toast.

Alternativen zum echten Kaviar

Auch der Rogen anderer Fische wird mit Salz konserviert und ist im Handel erhältlich. Immer beliebter wird beispielsweise der appetitlich helle **Forellen-Kaviar** mit seinem angenehm kräftigen Geschmack. **Keta-Kaviar** hat schon seit längerem einen festen Platz in der kalten Küche. Die besten Qualitäten stammen übrigens vom **Keta-Lachs** oder **Chum Salmon**. Die Körner sind zwar etwas blasser als jene von **Pink Salmon** oder **Coho**, werden aber von Kennern aufgrund ihres Geschmacks bevorzugt. Die Rogenkörner vom Pink Salmon (Buckellachs) oder Coho sind etwas kleiner und dunkler gefärbt. Der Handel macht hier jedoch keinen Unterschied: Unter der Bezeichnung Keta-Kaviar kommt der Rogen verschiedener Lachsarten auf den Markt. Die größten Produzenten sind Russland und die USA. Keta- und auch Forellen-Kaviar sind kulinarisch und preislich ein guter Kompromiss zwischen echtem Kaviar und Kaviar-Ersatz. Zwar sind beide teurer als **Seehasenrogen**, aber immer noch wesentlich günstiger als der echte Kaviar vom Stör. Unter der Bezeichnung **Kaviar-Ersatz** oder **Deutscher Kaviar** wird der schwarz oder rot eingefärbte Rogen vom Seehasen gehandelt, der im Urzustand rosa bis gelblich ist. Kulinarisch hat er keine große Bedeutung, wird jedoch in der kalten Küche häufig zu Dekorationszwecken eingesetzt.



Seehasen-Kaviar, rot eingefärbt. Kaviar vom Seehasen ist hierzulande die günstigste Kaviarsorte. Er ist relativ stark gesalzen.



Meeräschenrogen aus Italien, dort Bottarga di Muggine genannt. Der Rogen wird für diese Spezialität gesalzen, gepresst und getrocknet.



Seehasen-Kaviar, schwarz eingefärbt. Der Rogen vom Seehasen gilt als Kaviarersatz und wird in der kalten Küche für Garnituren viel verwendet.



Dorschrogen, geräuchert. Auch von anderen Fischen wie Seehecht oder Thunfisch wird der Rogen geräuchert und etwa für Vorspeisen verwendet.

Andere Rogenprodukte

In Italien schätzt man den gesalzenen, in flache Riegel gepressten und getrockneten Rogen verschiedener Fischarten wie Meeräsche, Kabeljau oder Thunfisch. **Bottarga** nennt sich dort diese Spezialität, die es in ähnlicher Art auch in anderen Mittelmeerländern gibt. Aufgeschnitten in dünne Scheiben schätzt man Bottarga etwa in Venedig als Vorspeise. Auch auf Toast werden dünne Bottarga-Scheiben serviert oder in Streifen unter Salate gemischt. In Spanien kennt man den gesalzenen, gepressten und getrockneten Rogen verschiedener Fischarten unter der Bezeichnung **»Hueva seca«**. Rogen wird jedoch nicht nur getrocknet, auch geräuchert kommt er in den Handel. So gilt beispielsweise der geräucherte Rogen vom Dorsch als Delikatesse. In Griechenland dient geräucherter Dorschrogen heute oft als Grundlage für taramo, eine Paste aus Rogen, Olivenöl und eingeweichtem Weißbrot. Auch in Asien gibt es eine Reihe von Rogenprodukten, die als Delikatesse gelten – so in Japan beispielsweise Kazunoko-Kombo, Tang mit einer dicken Schicht befruchteter Heringseier.



Forellen-Kaviar ist leuchtend gelb bis orange und geschmacklich dem Lachs-Kaviar vergleichbar. Für Garnituren in der kalten Küche wird er zunehmend beliebter.

Keta-Kaviar nennt man den orange rötlichen Rogen von verschiedenen Lachsarten. Sein Korn ist appetitlich gefärbt und besonders groß, jedoch sehr empfindlich.

Fisch – geräuchert,

gesalzen und gebeizt. Diese Techniken dienen heute nicht mehr ausschließlich der Konservierung, sondern vor allem der Steigerung von Aroma und Geschmack von Salz- und Süßwasserfisch.

Räucherfisch, und allen voran der **Räucherlachs**, ist aufgrund seiner Vielseitigkeit eine beliebte Zutat der kalten Küche. Im Rahmen eines Bufetts wird Räucherlachs oft pur, in dünne Scheiben geschnitten mit Zitronenspalten und Sahnemeerrettich serviert. Oder aber er wird zu luftigen Mousses und feinen Parfaits weiterverarbeitet. Auch Salate mit Räucherlachs sind sehr geschätzt. Auf den Markt kommt Räucherlachs in ganz unterschiedlicher Qualität.

Verschiedene Qualitäten

Räucherlachs gibt es vom Atlantischen und Pazifischen Lachs, von Zucht- und Wildlachs aus verschiedenen Herkunftsländern. Zudem wird auch das lachsfarbene geräucherte Fleisch der Meerforelle gelegentlich als Räucherlachs angeboten und verkauft. Beste Qualität liefert der Atlantische Wildlachs, der einen sehr feinen Geschmack hat. Sehr billiger Farmlachs ist hingegen schon bedenklich. Bei ihm wurden hohe Rückstände von Antibiotika nachgewiesen; solche Qualitäten sollten in der Gastronomie nicht verarbeitet werden. Neben der Qualität des Fisches bestimmen aber auch noch andere Faktoren das Ergebnis. Einmal die Art des Räucherns (→ S. 98), dann die Menge an Salz, die Zusammensetzung des Räuchermehls sowie eine eventuelle Zugabe von Kräutern. Räuchermehle von Laubbäumen wie Erle, Esche, Birke und vor allem Buche verfeinern das Ergebnis. Späne oder Sägemehl von Nadelhölzern wie Fichte ist dagegen zum Räuchern nicht geeignet. Überwiegend kommt Lachs kaltgeräuchert ins Angebot, es gibt jedoch auch heißgeräucherte Spezialitäten wie den **Stremellachs**, für den der Lachs quer in Tranchen geschnitten wird. Auch andere Räucherfisch-Spezialitäten wie beispielsweise **geräucherte Forellen** oder **Saiblinge** sind aufgrund ihres feinen mageren Fleisches sehr beliebt. Sie werden entweder filetiert oder im Ganzen vorwiegend kalt-, aber auch heißgeräuchert angeboten. Regional verschieden sind die Gewürz- und Kräutermischungen, mit der die Fische vor dem Räuchern eingerieben werden. Teilweise kommen auch noch ein paar Wacholderbeeren hinzu.

Konservieren durch Einsalzen

Auch durch Salzen werden Fische haltbar, dabei setzt ein biochemischer Prozess ein, der die Fische ohne weitere Gare genussfähig macht. Die größte Bedeutung in der kalten Küche haben hier **Matjes**. Dafür werden die Heringe im Frühsommer im Vorfruchtbarkeitsstadium (ohne Milch und Rogen) gefangen, mild gesalzen und reifen dann etwa 8 Wochen, bevor sie als Matjes in den Handel kommen. Heringsfilets nach Matjesart sind nicht gereift, sondern erhalten ihre Ähnlichkeit mit Matjes durch eine besondere Behandlung. Weiterhin bekannt sind **gesalzene Sardellen**, die teilweise auch als **Anchovis** angebo-



Lachsfilet Gourmet – das feinste Stück vom Lachs. Bei dieser Delikatesse wird nur das magere Rückenfilet kaltgeräuchert, die fettreicheren Bauchlappen werden zuvor entfernt.

en werden. Nach dem Entfernen von Kopf und Eingeweiden reifen die stark gesalzenen Sardellen in Eichenfässern. Alle zwei Wochen wird die fettreiche Lake abgeschöpft. Abgeschlossen ist der Reifeprozess nach 1 bis 2 Jahren, dann haben die kleinen Salzfische ihr typisches Aroma erreicht.

Gebeizter Fisch

Lachs und andere Salmoniden wie Forellen oder Saiblinge eignen sich hervorragend zum **Beizen**, einer Behandlung mit Salz, Zucker und Gewürzen. Die Beizzeit richtet sich dabei nach der verwendeten Menge Salz und Zucker. Man rechnet für eine Lachsseite von 1 bis 1,2 kg bei der Verwendung von 75 g Salz, 25 g Zucker, 4 zerstoßenen Pfefferkörnern und 5 Stängeln Dill eine Beizzeit von 36 Stunden. Erhöht man den Zuckeranteil auf 50 g – der Rest bleibt gleich – ist der Lachs bereits nach 24 Stunden genussreif. Zum Beizen einer Lachsseite von 1,2 kg eignet sich auch folgende Mischung:
50 g Zucker, 75 g Pökelsalz, 75 g Kochsalz, 5 Pfefferkörner, 3 g Koriander, 4 g Wacholderbeeren, 4 g Senfkörner, 2 fein geschnittene Lorbeerblätter sowie Schale und Saft von je 1/2 unbehandelten Zitrone und Orange, 70 g Dill und jeweils 15 g Petersilie und Kerbel.

Für die Senfsauce zum Gravad lax rührt man 100 g Senf mit etwas Wasser glatt, mischt 30 g Zucker oder Honig und 25 ml Essig unter, rührt dann löffelweise 1/8 l Öl und zuletzt 1 EL Dill unter.



Gravad lax – gebeizter Lachs. In Schweden wird die zarte Lachsspezialität mit einer Sauce aus Senf, Weinessig, Öl, Zucker und gehacktem Dill angerichtet.



Heringsfilet, mit Haut geräuchert. Heringe eignen sich aufgrund ihres vor allem im Sommer höheren Fettgehalts zur Heiß- und Kalträucherung.



Geräucherte Sprotten werden als Kieler Sprotten angeboten. Die kleinen Heringsfische werden im Ganzen und unausgenommen heißgeräuchert.



Räucheraal wird aus frischen, ausgenommenen ganzen Aalen hergestellt. Aal kommt in der Regel kaltgeräuchert in den Handel.



Matjesdoppelfilets aus Holland. Matjes aus Holland gelten aufgrund ihres niedrigeren Salzgehaltes als besonders fein.



Geräucherter Matjes. Die gesalzenen Heringsfilets werden mit Haut in den Rauch gehängt. Sie erhalten so eine schöne Farbe und das Raucharoma.



Heilbutt, kaltgeräuchert. Beliebter Räucherfisch, der nur wenige Gräten aufweist. Die Haut wird vor dem Verzehr entfernt.



Geräucherte Forellenfilets sind heiß- und kaltgeräuchert im Angebot. Sie sind fett- und kalorienärmer als viele andere Räucherfische.



Matjesfilets in einer feinen Marinade. Die jungfräulichen Heringe (ohne Milch und Rogen) sind besonders zart und daher sehr gefragt.



Bücklinge nennt man heißgeräucherte, unausgenommene Heringe mit Kopf. Vor allem im Sommer von guter Qualität, weil dann recht fettreich.



Garbuscha – über Sandelholz doppelt kaltgeräucherte Lachstranche, in Form gebunden. Der Fisch nimmt den feinen Geschmack des Holzes an.



Schillerlocken – enthäutete und geräucherte grätenfreie Bauchstreifen vom Dornhai. Relativ teuer, da Dornhai teilweise überfischt ist.



Gesalzene Sardellen kommen aus Italien, Portugal und Spanien auf den Markt. Sie sind in den Küchen rund ums Mittelmeer als Würzzutat beliebt.



Krustentiere

Kochen und Vorbereiten der feinen Meeresfrüchte für die Gerichte der kalten Küche.

Louisiana Flusskrebs/USA ist dunkelrot und der weltweit am meisten gefischte Flusskrebs. Das Angebot stammt aus Wildfängen und Teichwirtschaften – verstärkt auch aus Afrika, wo der Louisiana-Flusskrebs ursprünglich nicht vorkam, inzwischen jedoch eingebürgert ist wie am Lake Naivasha in Kenia.

Gehandelt werden Krustentiere oder Krebstiere wie Hummer und Langusten tiefgekühlt oder lebend. In nasse Holzwolle verpackt setzt man sie zum Verschicken in Spankörbe, so können sie 3 Tage ohne Wasser überleben. Die Frische von **lebend gehandelten Krustentieren** lässt sich anhand ihrer Vitalität erkennen. Bewegen sie kräftig Beine und Scheren, ist dies ein Indiz für Frische. Manchmal verfallen Hummer und Krebse aufgrund der niedrigen Lagertemperaturen aber auch in eine Art Kälteschlaf, werden in wärmerer Umgebung jedoch nach kurzer Zeit wieder aktiv. Daher lebende Hummer nicht auf Eis lagern.

Frische Hummer erhält man am sichersten zu den Hauptfangzeiten im Frühjahr und Frühherbst. Langusten sind das ganze Jahr über verfügbar. Lebende Hummer und Krebse können bei einer Temperatur zwischen 2 und 4 °C und hoher Luftfeuchtigkeit noch 3 bis 4 Tage aufbewahrt werden, Langusten bei einer Temperatur zwischen 6 und 8 °C. Sollen Krustentiere länger aufbewahrt werden, bietet ein **Hälterungssystem** optimale Bedingungen. Die gleichzeitige Hälterung verschiedener Krustentiere ist jedoch schwierig, da Hummer, Langusten und Krebse unterschiedliche Ansprüche an Wasser und Temperatur stellen.

Die Aufbewahrung lebender Krustentiere erfordert eine permanente Kontrolle. Zeigt ein Tier keine Lebenszeichen mehr, sollte es sofort gekocht werden, da es jetzt noch genießbar ist.

Töten von Krustentieren

Kochen ist die wichtigste Garmethode für Krustentiere. Denn nach den Bestimmungen des Tierschutzgesetzes sind Krebstiere hierzulande durch Einlegen in kochendes Wasser zu töten. Auch dann, wenn die Tiere anschließend gebraten oder gegrillt werden sollen, müssen sie zuvor durch Einlegen in kochendes



1 **Gekochte Krebse ausbrechen:** Krebsschwanz vorsichtig vom Körper abziehen, das Schwanzfleisch soll dabei unverletzt bleiben.



2 Den Schwanzfächer gut festhalten, vom Körper drehen und den anhängenden Darm vorsichtig herausziehen.



3 Den Panzer mit Daumen und Zeigefinger aufbiegen, bis die dünnere Unterseite zerreißt und das Schwanzfleisch herausfällt.



4 Brustpanzer festhalten und das Unterteil mit Kiemen und Innereien abheben, so dass Schild (Nase) und Scheren noch zusammenhängen.

Wasser geteilt werden. Wichtig dabei ist, dass das Wasser immer wieder sprudelnd kocht, bevor das nächste Tier eingelegt wird.

Kochen von Krustentieren

Der einfachste Sud besteht aus Salzwasser. Optimal wäre sauberes Meerwasser, da dieses in der Regel jedoch nicht verfügbar ist, kann stattdessen auch eine Mischung aus 1 EL Kümmel und 2 EL Meersalz auf 1 l Wasser als Ersatz dienen. Zusätzliche Würze und Geschmack bringt beim Kochen von Krustentieren auch eine klassische Court-Bouillon, bestehend aus Wurzelgemüse, Salz und eventuell auch etwas Weißwein.

Court-Bouillon

4 l Wasser, 45 g Meersalz
200 g Karotten, in Scheiben
150 g Lauch, in Ringen
200 g Stangensellerie, in Ringen
je 1 rote und weiße Zwiebel, geschält und in Scheiben
1 angedrückte Knoblauchzehe
1,5 l trockener Weißwein
2 bis 3 Thymianzweige
2 Lorbeerblätter
1 unbehandelte Zitrone, geschält und in Scheiben geschnitten
1 Bund Petersilie

Wasser, Salz und Gemüse 20 Minuten kochen. Wein und Gewürze zufügen, noch 15 Minuten köcheln, dann die Krustentiere einlegen.



Beim Kochen wechselt der Hummer die Farbe. Die blaugraue bis bräunliche obere Farbschicht wird durch die einwirkende Hitze zerstört, die roten Pigmente im Panzer bleiben erhalten – sie geben dem Hummer und anderen Krustentieren die leuchtend rote Farbe.



1 **Gekochten Hummer auslösen:** Den gekochten Hummer am Brustpanzer festhalten und nacheinander die Scheren abdrehen.



2 Mit einem großen Messer in die Vertiefung zwischen Kopf und Rumpf stechen und den Hummer mittig durchtrennen.



3 Den Hummer umdrehen, fest auf die Arbeitsfläche drücken und den Kopf ebenfalls mit einem Schnitt mittig durchtrennen.



4 Dem halbierten Hummer die grünliche Leber entnehmen und mit den Fingern vorsichtig den Magen und den Darm lösen.



5 Den Darm vorsichtig in Richtung Schwanz aus dem nun gut sichtbaren Kanal herausziehen und wegwerfen.



6 Das Hummerfleisch mit den Fingern vorsichtig aus den beiden Schwanzhälften herausziehen und beiseite legen.



7 Mit einem großen schweren Messer die Beine im Gelenk durchtrennen und das Fleisch mit der Hummergabel herausziehen.



8 Zum Auslösen des Scherenfleisches die Schere gut festhalten und den beweglichen Scherenfinger nach oben wegbiegen.



9 Das große Scherenstück hochkant auf die Arbeitsfläche legen und mit dem Messer anschlagen, so dass es einen Sprung bekommt.



10 Die Schere vom unteren Glied abdrehen. Am Gelenk mit den Fingern locker auseinanderziehen und das Fleisch auslösen.



11 Das angeschlagene Panzerstück der Schere abbrechen, dann das Scherenfleisch vorsichtig herausziehen.



12 Ausgelöste Teile des Hummers links: Scherenfleisch, Mitte: Leber und Corail, rechts: Fleisch aus den Beinchen und Hummerschwanz.

Fonds von Krustentieren

– hier gekocht aus Hummerkarkassen – sind die Basis für konzentrierten Geschmack.



1 **Hummerfond herstellen:** Die trockenen Hummerkarkassen mit einem scharfen Messer in kleine Stücke schneiden oder hacken



2 Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die zerkleinerten Karkassen darin portionsweise unter gelegentlichem Rühren leicht anbraten



3 Die restlichen Karkassen unter Rühren leicht Farbe nehmen lassen, mit dem Cognac ablöschen und flambieren. Vom Herd stellen



4 Die Butter in einem Topf zerlassen und Gemüse, Schalotten und Knoblauch darin hell anschwitzen. Kräuter und Gewürze zufügen



5 Alles bei mittlerer Hitze kurz dünsten. Tomatenmark einrühren und das Gemüse noch 2 Minuten bei nicht zu großer Hitze ziehen lassen



6 Die angebratenen Hummerkarkassen in den Topf zum Gemüse geben, alles gut vermischen und kurz weitergaren



7 Die Mischung aus Gemüse und Karkassen mit so viel kalter Flüssigkeit aufgießen, dass die Karkassen gerade eben bedeckt sind



8 Die Mischung etwa 45 Minuten köcheln lassen, dabei den aufsteigenden Schaum wiederholt abschöpfen



9 Ein Spitzsieb mit einem Tuch auslegen, den Fond durchlaufen lassen. Das Tuch leicht zusammendrehen, restlichen Fond herauspressen



10 So erhält man einen feinen aromatischen Fond, wie er etwa als Basis für eine Hummersauce benötigt wird

Die Zubereitung eines Krustentierfonds ist an sich immer ähnlich, egal, ob er aus Krebskarkassen oder dem Panzer von einer Languste oder einem Hummer gekocht wird. Voraussetzung sind in jedem Fall einwandfreie Karkassen ohne Schmutz oder andere Rückstände.

Hummerfond gehört zu den Grundlagen der Meeresfrüchteküche und wird beispielsweise als Geschmacksgrundlage für Saucen und Suppen benötigt. Er steht deshalb hier stellvertretend für andere Krustentierfonds.

Hummerfond

1 frisch gekochter Hummer von etwa 1 kg
30 ml Sonnenblumenöl
4 cl Cognac
20 g Butter
250 g Möhren, in Scheiben
50 g Stangensellerie, in Scheiben
50 g Lauch, in Ringen
2 Tomaten, geachtelt
50 g Schalotten, fein gehackt
2 Knoblauchzehen, fein gehackt
1 Estragonzweig
1 Thymianzweig
1 Lorbeerblatt
1 Gewürznelke
3 Wacholderbeeren, zerdrückt
Wasser oder leichter Fischfond
50 g Tomatenmark

Den frisch gekochten Hummer fest auf die Arbeitsfläche drücken und den Hummer mit einem scharfen Messer am Kopf beginnend entlang der Mittelnaht teilen. Den Magensack mit den Fingern anheben und vorsichtig herausziehen. Die Leber und den Corail mit einem Löffel herausnehmen und bis zur weiteren Verwendung beiseite stellen. Den Darm entfernen. Die beiden Hummerschwanzhälften jeweils vom Kopfteil abdrehen und das Schwanzfleisch herausheben. Die Hummerscheren öffnen und das Scherenfleisch sowie das Schwanzfleisch kühl stellen und anderweitig weiterverwenden. Die Hummerfüße an beiden Seiten des Kopfteils mit einem scharfen Schlagmesser abtrennen. Sämtliche Karkassenteile gründlich unter fließendem kaltem Wasser waschen, abtropfen und trocknen lassen. Weiterverfahren, wie in den Steps der nebenstehenden Bildfolge links gezeigt.

Krustentierfonds sollte man bei der Herstellung nicht salzen, um sie später beliebig reduzieren zu können. Der letzte Rest an Geschmack lässt sich aus den Karkassen herausholen, wenn man sie vor dem Passieren noch ein zweites Mal aufkocht.
Nach Rezept für Hummerfond lässt sich auch ein Langustenfond oder Krebsfond herstellen, wobei Letzterer im Geschmack doch deutlich anders ausfällt. Es empfiehlt sich, Krustentierfonds auf Vorrat herzustellen und einzufrieren, so sind sie bei Bedarf rasch verfügbar und brauchen nicht extra gekocht zu werden.

Die gekochte Languste

Eigenständiges Gericht oder Zutat für eine Vielzahl feinster Zubereitungen.

Eine Languste von 1,5 kg unter fließendem kaltem Wasser säubern und wenn nötig mit einer Bürste schrubben. Eine Court-Bouillon (→ S. 213) herstellen und zum Kochen bringen. Die Languste mit Küchengarn auf einem rechteckigen Siebeinsatz oder auch auf einem Brettchen fixieren, wie im ersten Step der Bildfolge unten gezeigt. Die Languste in den sprudelnd kochenden Sud einlegen, diesen 2 Minuten sprudelnd kochen lassen, dann die Hitze reduzieren und die Languste in 27 Minuten gar ziehen lassen. Herausheben, abtropfen lassen und die gekochte Languste zerteilen, wie in Step 2 bis 8 der Bildfolge unten gezeigt.

Kochzeiten für Langusten und Hummer

Nach dem Töten der Tiere, dafür rechnet man 2 Minuten Kochen in sprudelnder Flüssigkeit, die Hitze reduzieren und die Languste oder den Hummer in der siedenden Flüssigkeit fertig garen. Für die ersten 500 g Gewicht rechnet man 12 Minuten, für die zweiten 500 g noch 10 Minuten Garzeit. Für alle weiteren 500 g werden dann jeweils noch 5 Minuten an Garzeit hinzugerechnet.



Europäische Languste – gekocht und längs geteilt. Die Languste kann in puncto Qualität mit dem Hummer mithalten. Ihr fehlen jedoch im Gegensatz zu ihm die Scheren, deren Fleischanteil nicht unbeträchtlich ist. Charakteristisches Merkmal der Languste sind dagegen ihre langen Antennen.



1 **Languste kochen und teilen:** Die Languste mit den Antennen auf einen rechteckigen Siebeinsatz oder auf ein Brettchen binden und kochen.



2 Die gekochte Languste vom Siebeinsatz lösen und mit einem stabilen Messer vom Kopf her mittig einstechen (Stechschutzhandschug tragen!).



3 Die Languste vom Kopf zum Schwanz hin der Länge nach halbieren, dabei mit dem Messer mehr drücken als ziehen.



4 Die beiden Hälften der Languste auseinander klappen und jeweils den Magensack mit den Fingern vorsichtig anheben und entfernen.



5 Mit den Fingern vorsichtig den Darm lösen und diesen aus dem nun offen liegenden Kanal entfernen und wegwerfen.



6 Mit einem Löffel die Leber und den Corail aus dem Panzer nehmen und beiseite stellen, dann die Antennen entfernen.



7 Das Langustenfleisch mit den Fingern oder auch mit Hilfe eines Löffels vorsichtig von der Schwanzkarkasse lösen und etwas anheben.



8 Das Schwanzfleisch abheben und im Ganzen aus der Karkasse lösen. Den ausgelösten halbierten Langustenschwanz beiseite stellen.

Languste ganz auslösen

Attraktiver Blickfang fürs Büfett: Bei der Languste Bellevue werden die feinen Medaillons auf dem Panzer des edlen Meerestiers arrangiert.



Ein Klassiker der kalten Küche – den Panzer einer Languste mit dem aufliegenden, in dünne Scheiben geschnittenen Fleisch auf dem Büfett zu präsentieren hat Tradition. Ein großer Empfang ohne ein solches Schaustück war früher undenkbar. Legt man bei der Planung eines Büfetts also großen Wert auf die Optik, so wird eine Languste Bellevue ihre Wirkung nicht verfehlen. Damit sich die Languste beim Kochen nicht krümmt, bindet man sie auf einem Holzbrettchen fest. So kann das Schwanzfleisch anschließend in gleichmäßige Medaillons geschnitten werden. Um auszuschließen, dass sich der Holzgeschmack auf das edle Meerestier überträgt, wickelt man das Brettchen sicherheitshalber in Alufolie. Als Geschirr zum Garen eignet sich am besten ein großer Fischkessel mit Einsatz. Dieser bietet der lang gestreckten Languste genügend Platz. Nach dem Garen lässt sich der Einsatz mitsamt Languste mit Hilfe zweier Fleischgabeln leicht herausheben.

Languste Bellevue

4,5 l Wasser, 60 g Salz
180 ml Weißweinessig
450 g Karotten, in Scheiben
300 g Zwiebeln, in Ringen
100 g Petersilie, 2 Lorbeerblätter
1 1/2 EL zerstoßene Pfefferkörner
1 Languste von etwa 3 kg
Für das Gelee:
1/2 l Fisch-Consommé, gewürzt
10 bis 12 Blatt Gelatine, kalt eingeweicht
Für die Garnitur:
ovale Blättchen (Tropfen) aus Salatgurkenschale, Tomatenschale und Schwarze Trüffel, Kerbel

Zunächst das Gelee herstellen. Dafür die Fischconsommé mit Gelatine binden und im Kühlschrank erstarren lassen. In einem Fischkessel Wasser, Salz, Essig, Karotten, Zwiebeln, Petersilie und Lorbeer

Languste Bellevue – ein Prachtstück. Das in Medaillons geschnittene Schwanzfleisch ist auf dem Panzer des Tieres angerichtet. Bei dem hier abgebildeten Exemplar liegen die Fühler seitlich neben dem Körper. Noch auffälliger wird das Schaustück, wenn man sie hochbindet, dafür befestigt man die Fühler an einem Stab.



1 Languste im Ganzen kochen und ausbrechen: Die gereinigte Languste auf ein mit Alufolie umwickeltes Holzbrettchen binden.



2 Languste auf den Rücken drehen, an beiden Seiten den weicheren unteren Panzer mit einer Schere aufschneiden. Karkasse abheben.



3 Fleisch mit dem Messer etwas lösen, eine Hand zwischen Panzer und Fleisch schieben, dabei die Languste mit der zweiten Hand festhalten.



Sehr delikat: Feiner Salat von gekochtem Langustenschwanz, Spargel, Löwenzahn sowie hauchdünn darüber gehobelten Scheiben von Schwarzer Trüffel

35 Minuten köcheln. Pfeffer zufügen und alles noch 5 Minuten köcheln lassen. Gereinigte Languste vorbereiten, wie in Step 1 links unten gezeigt. Kopfüber in den sprudelnden Sud einlegen und die Languste 30 Minuten garen. Herausheben, auskühlen lassen und die Languste auslösen, wie in Step 2 und 3 gezeigt; wichtig dabei ist, dass der Panzer intakt bleibt. Schwanzfleisch abheben und in Scheiben schneiden. Gelee leicht erwärmen, den Langustenkörper damit überziehen und auf einer Servierplatte anrichten. Mit dem Schwanzfleisch belegen und mit Gelee überziehen. Aus Gurken-, Tomaten- und Trüffelblättchen Blüten formen (Bild ganz links) und die Garnituren mit Gelee überziehen. Dieses erstarren lassen und die Languste mit Kerbel garnieren. Heute serviert man Hummer und Languste häufig auch als Tellergericht, begleitende Zutaten, Saucen und Dressings spielen eine größere Rolle. Ein gutes Beispiel dafür ist das folgende Rezept.

Salat vom gekochten Langustenschwanz, Spargel, Löwenzahn und Trüffel

2 Langustenschwänze von je 350 bis 400 g
300 g grüner Spargel, Salz
60 g Schalotten
einige Blätter Radicchio di Treviso
einige Blätter gelber Löwenzahn
10 Scheiben Schwarze Trüffel
200 g Sherry-Gelee, in feine Würfel geschnitten (→ S. 280)
Für das Dressing:
60 ml Champagner-Essig
150 ml Fischfond
Salz, Pfeffer
90 ml Traubenkernöl

Die Langustenschwänze kochen, ausbrechen und in Scheiben schneiden, wie in der Bildfolge unten beschrieben. Den grünen Spargel waschen, nur das untere Drittel der Stangen dünn schälen und die holzigen Enden abschneiden. Den Spargel in sprudelnd kochendes Salzwasser einlegen und bei mittlerer Hitze 10 bis 12 Minuten garen, der Spargel sollte nicht zu weich sein. Herausnehmen, in Eiswasser abschrecken, gut abtropfen lassen und die Stangen der Länge nach halbieren. Die Schalotten schälen und in dünne Ringe schneiden. Radicchio- und Löwenzahnblätter waschen und trockenschleudern. Für das Dressing den Champagner-Essig mit dem Fond verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und das Traubenkernöl unterschlagen. Radicchio- und Löwenzahnblätter sowie die halbierten Spargelstangen dekorativ auf Tellern anrichten, jeweils 3 Langustenmedaillons auflegen und alles mit dem Dressing beträufeln. Den Salat mit Trüffelscheiben und gewürfeltem Sherry-Gelee garnieren.



1 **Langustenschwanz kochen und ganz ausbrechen:** Langustenschwanz auf ein Brettchen binden, in Court-Bouillon 12 Minuten kochen.



2 Herausnehmen. Brettchen und Garn entfernen. Den Langustenschwanz auf den Rücken drehen und an den unteren Seiten aufschneiden.



3 Das untere Karkassenstück abheben. Das Schwanzfleisch mit der Hand etwas lockern und vorsichtig im Ganzen abheben.



4 Den gekochten und ausgelösten Langustenschwanz mit einem scharfen Messer in 4 mm starke Medaillons schneiden und kühl stellen.



Hummer einmal anders: Auf Melonenspalten und -kugeln gelegt und in einer würzigen kalten Suppe nach spanischem Vorbild angerichtet.

Vorspeisen mit Seafood

Edler Hummer oder Oktopus: Meeresfrüchte spielen in der kalten Küche eine große Rolle. Hier einmal in einer kalten Gemüsesuppe gereicht, einmal als Salat serviert.

Lauwarmer Hummer auf gewürzter Melone und grüner Gazpacho

Für die Gazpacho:
60 ml Aceto Balsamico bianco
30 ml Aceto Balsamico di Modena
Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker
60 g Schalotten, geschält und fein gehackt
2 Knoblauchzehen, geschält und fein gehackt
120 ml Olivenöl, 1/4 l Sonnenblumenöl
100 g Joghurt, 3,5 %, 1 TL Dijon-Senf
200 g Kopfsalat, 300 g Eissalat
160 g Salatgurke, 200 g Stangensellerie
160 g Tomatenfruchtfleisch, gewürfelt
40 g Stangenselleriegrün, gehackt
Außerdem:
5 gekochte Hummerschwänze à 150 g
10 kleine Spalten Honigmelone, ohne Schale
240 g ausgestochene Honigmelonenkugeln
60 bis 90 ml weißer Portwein
120 g Kopfsalat in feinen Streifen (Chiffonade)
Für die Vinaigrette:
15 ml Aceto Balsamico bianco, 60 ml Olivenöl
40 g rote Paprikawürfelchen
20 g schwarze Oliven, entsteint, in feinen Streifen
40 g weiße Zwiebel, in feinen Streifen

Für die Gazpacho beide Essigsorten mit Salz, Pfeffer und Zucker verrühren. Schalotten und Knoblauch zufügen, beide Öle, Joghurt und Senf einrühren. Kopf- und Eissalat putzen, waschen und trockenschleudern. Gurke längs halbieren, Samenkerne entfernen und das Fruchtfleisch klein schneiden. Stangensellerie putzen und ebenfalls klein schneiden. Salatblätter, Tomatenwürfel, Gurke, Sellerie und Selleriegrün in einer Schüssel mit



Oktopus mit gebratenem Fenchel und Spargel. Wichtig dabei ist, dass der Oktopus auch wirklich weich ist, gegebenenfalls die Kochzeit noch etwas verlängern.

der Sauce vermischen und über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen. Am nächsten Tag alles im Mixer pürieren. Die Hummerschwänze in der Schale längs halbieren. Melonenspalten und -kugeln in einer Schüssel mit dem Portwein beträufeln. Alle Zutaten für die Vinaigrette gut vermischen. Melonenspalten mit Hummerschwanzhälften und Melonenkugeln dekorativ anrichten, die Salatstreifen auf dem Hummer arrangieren und mit der Vinaigrette beträufeln, zum Schluss die Gazpacho zugießen und servieren.

Oktopus mit Fenchel und Spargel

500 g Oktopus, küchenfertig
60 ml Olivenöl, 2 TL Fenchelsamen
80 g Zwiebeln, geschält in Streifen geschnitten
2 Knoblauchzehen, geschält und fein gehackt
200 g Fenchel, geputzt, in Streifen geschnitten
400 ml Weißwein
2 Lorbeerblätter, 20 Pfefferkörner
Für die Vinaigrette:
60 ml Aceto Balsamico rosso, Salz, Pfeffer
1 Spritzer Zitronensaft
100 g rote Paprikawürfelchen
80 g weiße Zwiebeln, in feinen Streifen
2 EL fein gehackter Dill, 120 ml Olivenöl
Außerdem:
60 ml Olivenöl, 240 g Fenchel, quer in Streifen
Salz, Pfeffer
600 g Thai-Spargel, gekocht, in 10-cm-Stücken
40 schwarze Oliven, Petersilienblättchen

Oktopus waschen. In einem Topf das Öl erhitzen, Fenchelsamen, Zwiebeln, Knoblauch und Fenchel darin anschwitzen. Oktopus einlegen, kurz mit angehen lassen und mit dem Wein ablöschen. Alles aufkochen und so viel Wasser zugießen, bis der Oktopus knapp bedeckt ist. Lorbeerblätter und Pfefferkörner zufügen, alles erneut zum Kochen bringen. Hitze reduzieren und den Oktopus noch etwa 1 Stunde köcheln lassen, bis er weich ist. Topf vom Herd nehmen und den Oktopus im Sud erkalten lassen. Inzwischen alle Zutaten für die Vinaigrette gründlich verrühren. Den Oktopus aus dem Topf heben. Den Sud passieren, 100 ml abmessen, auf 2 EL reduzieren und unter die Vinaigrette rühren. Den Oktopus in kleine Stücke schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, Fenchelstreifen zufügen, salzen, pfeffern und kurz braten. Herausnehmen und abkühlen lassen. Den gebratenen Fenchel mit Spargel, Oliven und Oktopus auf Tellern anrichten, mit der Vinaigrette beträufeln und mit Petersilienblättchen garnieren.

Schön präsentiert ...

... sind die raffinierten Kombinationen aus der modernen kalten Küche: Feigen, Pak-choi oder asiatische Auberginen mit luftgetrocknetem Schinken, mit Salami oder Käse.

① Feigen mit Feta gefüllt

10 Feigen, 250 g Feta aus Schafmilch
roter Pfeffer, grob zerstoßen, 1 Prise Salz
1 TL fein geschnittene Minze
10 ml Aceto Balsamico bianco, 40 ml Olivenöl
Minzeblättchen zum Garnieren

Von den Feigen im Verhältnis 1 : 3 einen Deckel abtrennen. Früchte vorsichtig aushöhlen, Deckel schälen und mit dem Feigenfruchtfleisch klein würfeln. Den Feta klein zerbröckeln und mit rotem Pfeffer, wenig Salz, Feigenfruchtfleisch sowie der Minze in eine Schüssel füllen. Essig und Öl zugießen, alles vorsichtig vermengen und die Mischung in die Früchte füllen. Die Feigen dekorativ anrichten und mit Minze garnieren.

② Gefüllte Eier mit luftgetrocknetem Schinken

10 hart gekochte Eier, geschält und längs halbiert
20 dünne Scheiben luftgetrockneter Schinken
einige Blätter Radicchio (Rosso Tarduvo)
Für die Käsecreme:
100 g Butter, 100 g Doppelrahmfrischkäse
50 ml weißer Portwein, Salz, Pfeffer
100 g Edelschimmelkäse, fein zerbröckelt
4 klein geschnittene Kapuzinerkresseblüten
Für die Sauce:
10 ml Aceto Balsamico bianco
Salz, Pfeffer, 30 ml Olivenöl
Außerdem:
Petersilienblättchen, einige Chiliringe

Eigelbe herausheben und fein hacken. Für die Käsecreme Butter schaumig rühren. Frischkäse, Portwein, Salz und Pfeffer unterrühren. Edelschimmelkäse und Blüten untermengen, die Creme in die Eihälften füllen, mit gehacktem Eigelb bestreuen, mit Schinken und Radicchio anrichten. Die Zutaten für die Sauce verrühren und die Radicchioblätter damit beträufeln. Alles mit Petersilienblättchen und Chiliringen garnieren.

③ Pak-choi »Taiwanese Green« mit luftgetrocknetem Schinken

10 kleine Pak-choi »Taiwanese Green«, geputzt
20 dünne Scheiben luftgetrockneter Schinken
schwarze Oliven
Für die Vinaigrette:
50 g weiße Zwiebel, geschält und fein gehackt
1 kleine Knoblauchzehe, geschält, fein gehackt

Reif, aber nicht zu weich sollten die Feigen für diese Vorspeise sein. Dann behalten sie gut die Form und das Verhältnis von pikantem Feta und aromatisch süßem Fruchtfleisch ist ausgewogen.


①

1 Messerspitze fein gehackte Peperoni, ohne Samen
60 ml Olivenöl, 40 ml Aceto Balsamico, Salz, Pfeffer

Pak-choi waschen, abtropfen lassen und längs halbieren. Für die Vinaigrette Zwiebel, Knoblauch und Peperoni in 15 ml Olivenöl anschwitzen, mit dem Essig ablöschen, vom Herd nehmen, übriges Öl einrühren, salzen, pfeffern und erkalten lassen. Pak-choi mit der Vinaigrette beträufeln und mit Schinken und Oliven servieren.

④ Feigen mit Ziegenfrischkäse gefüllt

10 Feigen, 30 ml roter Portwein, weißer Pfeffer
350 g Ziegenfrischkäse, 50 ml Sahne, Salz, Pfeffer
1 TL roter Pfeffer
20 dünne Scheiben luftgetrockneter Schinken

Von den Feigen einen Deckel abschneiden. Früchte und Deckel leicht aushöhlen. Ausgelöstes Fruchtfleisch durch ein Sieb passieren. Feigenpüree und Portwein verrühren, mit Pfeffer würzen. Frischkäse mit der Sahne glatt rühren, salzen und pfeffern. Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Nr. 10) füllen und Rosetten auf den unteren Teil der Feigen spritzen, mit rotem Pfeffer bestreuen und einen Deckel aufsetzen. Die gefüllten Feigen mit Schinken und Sauce anrichten.

⑤ Thai-Auberginen, gegrillt & mariniert

10 grüne Thai-Auberginen, von je 40 g, geputzt
10 gelbe Thai-Auberginen, von je 40 g, geputzt
Salz, 100 g Silberzwiebeln, geschält und halbiert
2 Knoblauchzehen, geschält, in feinen Scheiben
1 rote Peperoni, in feinen Ringen, ohne Samen
75 ml Olivenöl, 1 Spritzer Zitronensaft
30 ml Aceto Balsamico di Modena
Pfeffer, 1 EL gehackte Petersilie
200 g italienische Salami, in dünnen Scheiben
Petersilie zum Garnieren

Grüne Auberginen quer, gelbe längs in knapp 1 cm dicke Scheiben schneiden, salzen, 15 Minuten ziehen lassen, trockentupfen. Auberginen auf der vorgeheizten Grillplatte von jeder Seite knapp 2 Minuten grillen. Zwiebeln, Knoblauch, Peperoni 1 bis 2 Minuten in 15 ml Öl anschwitzen. Gegrillte Auberginen in einer Form mit dem restlichen Öl, Zitronensaft und Essig begießen. Salzen, pfeffern. Petersilie einstreuen, alles vorsichtig vermischen und 1 bis 2 Stunden durchziehen lassen. Mit Salami anrichten und mit Petersilie garnieren.



②



③



④



⑤



Mit Kräuteröl aromatisiert: Gegarter Spargel wird erst mariniert, dann in eine Scheibe Schinken eingeschlagen und kurz in einer Mischung aus Butter und Olivenöl gebraten

Spargel: für Vorspeisen ideal

Das gesunde Gemüse lässt sich als kalte Vorspeise in immer neuen Variationen auf den Tisch bringen: mal mit Kräuteröl aromatisiert, mal mit einer Eier-Vinaigrette oder einem Honig-Senf-Dressing. Immer gut dazu: gekochter oder geräucherter Schinken.

① Spargel in Schinken gehüllt

1,5 kg weißer Spargel, Salz, etwas Zitronensaft
10 große Scheiben gekochter Schinken von je 50 g
45 ml Olivenöl, 60 g Butter
Für die Marinade:
80 g Schalotten, geschält und sehr fein gehackt
3 EL gehackte Kräuter (Petersilie, Thymian, Kerbel, Rosmarin, Pimpinelle)



Zesten von 1 unbehandelten Zitrone
grober Pfeffer, Salz, 100 ml Olivenöl

Spargel schälen und mit Küchengarn zu 4 Bündeln binden. Salzwasser mit Zitronensaft zum Kochen bringen und die Stangen darin 10 bis 12 Minuten garen. Herausnehmen, abtropfen und den Spargel abkühlen lassen. Für die Marinade Schalotten in einer flachen Schüssel mit Kräutern, Zitronenzesten, Pfeffer, Salz und Öl verrühren. Spargel vom Garn befreien, in die Form einlegen und 1 Stunde marinieren. Jeweils 4 bis 5 Spargelstangen in eine Schinkenscheibe einrollen und mit Garn fixieren. In einer Pfanne Öl und Butter erhitzen und die Spargel-Päckchen darin ringsum bei geringer Hitze etwa 3 Minuten braten.



Gut gewürzt: gekochter Spargel, dazu geräucherter Schwarzwälder Schinken, Avocado, Tomaten und ein pikant abgeschmecktes Dressing mit Apfelessig, Honig und Senf

② Spargel mit Eier-Vinaigrette und Schinken

1,5 kg weißer Spargel, Salz, etwas Zitronensaft
2 große Lauchblätter
20 Scheiben Rohschinken aus der Toskana, sehr dünn geschnitten
Für die Eier-Vinaigrette:
45 ml Zitronensaft, Salz, Pfeffer, 120 ml Olivenöl
4 hart gekochte Eier, geschält und fein gewürfelt
1 Knoblauchzehe, geschält und fein gehackt
80 g Frühlingszwiebeln, geputzt und fein gehackt
80 g rotes Paprikafruchtfleisch, geschält, gewürfelt
3 EL Schnittlauchröllchen

Spargel schälen, in Salzwasser und Zitronensaft 10 bis 15 Minuten garen, herausnehmen, abtropfen und lauwarm abkühlen lassen. Lauchblätter blanchieren, kalt abschrecken und in 20 cm lange und 1 cm breite Streifen schneiden. Spargelspitzen 8 bis 10 cm lang abschneiden und mit Lauchstreifen zu Bündeln zusammenbinden. Übrigen Spargel in 5 cm lange Stücke schneiden und bündeln. Für die Vinaigrette Zitronensaft mit Salz und Pfeffer verrühren, das Öl unterschlagen und die restlichen Zutaten einrühren. Jeweils ein Bündel Spargelspitzen und -stangen mit einer Scheibe Schinken und der Eier-Vinaigrette anrichten.

③ Spargel mit Schinken, Avocado und Tomatensalat

1,5 kg weißer Spargel, Salz, etwas Zitronensaft
2 Avocados, halbiert
5 mittelgroße Tomaten, in dünnen Scheiben
6 Basilikumblätter, in feinen Streifen
20 Scheiben Schwarzwälder Schinken
2 EL Schnittlauchröllchen
grober Pfeffer
Für das Dressing:
100 ml Apfelessig, 1/2 TL Meersalz
1 TL mittelscharfer Senf, 1 TL Blütenhonig
1/4 TL gemahlener Pfeffer
100 ml Rapsöl, 100 ml Olivenöl

Den Spargel schälen und in Salzwasser und Zitronensaft 10 bis 15 Minuten kochen. Herausnehmen, die Stangen gut abtropfen lassen und beiseite stellen. Sämtliche Zutaten für das Dressing verrühren. Die Avocadohälften vom Kern befreien, schälen, in Scheiben schneiden und mit 1/3 des Dressings marinieren. Die Tomaten in einer Schüssel mit einem Drittel des Dressings beträufeln, Basilikum zufügen. Spargel, Avocado- und Tomatenscheiben dekorativ auf Tellern anrichten, mit dem restlichen Dressing beträufeln und mit Schnittlauch bestreuen. Je 2 Scheiben Schinken zu Rosetten zusammendrehen und neben dem Spargel anrichten.



Cape Marron mit Samosa und Ananas. Serviert wird der Flusskrebs mit Ananas-Chutney, -sauce und Samosa – gefüllten Teigtaschen. Für die Füllung 200 g gewürfeltes Krebsfleisch, 2 Messerspitzen Ingwer, 2 Knoblauchzehen, 1 Chili und 2 TL Koriandergrün, alles gehackt, vermengen, salzen und pfeffern. Aus 250 g Mehl, 1 TL Salz, 30 ml Öl und 120 ml warmem Wasser einen glatten Teig herstellen, 2 Stunden kühl ruhen lassen. 5 x 15 cm große Streifen ausschneiden, füllen und im 180 °C heißen Fett goldgelb ausbacken.

Exotisch

Raffinierte Vorspeisen-Variationen aus Südafrika mit Cape Marron, Languste, Zebra, Strauß und Karoo-Lamm.

① Cape Marron mit Samosa und Ananas

10 gekochte Cape Marrons (Flusskrebse), je 85 g süßsaure Ananassauce, 10 Ananas-Kristalle
Für das Ananas-Chutney:
400 ml Ananassaft, 10 g Ingwerwürfel
1 kleine Chili ohne Samen, fein gewürfelt
1 TL Speisestärke, 300 g Ananasfruchtfleisch
1 TL gehacktes Koriandergrün

Für das Chutney Ananassaft, Ingwer und Chili aufkochen, etwas reduzieren. Mit der Stärke binden, passieren. Ananaswürfel zufügen, aufkochen und abkühlen lassen. Vor dem Servieren Koriandergrün unterrühren. Die gekochten Krebse mit dem Ananas-Chutney anrichten, nach Belieben mit Samosa (siehe Bildunterschrift links) servieren und mit Ananassauce und -kristall garnieren.

② Languste mit zweierlei Avocado

5 sehr kleine Langustenschwänze, Salz, Pfeffer
30 ml Öl, 10 gegrillte Avocadoscheiben
10 Filoteigschälchen, Dill, Frisée, 8 Borretschblüten
Für das Avocadoeis:
2 Avocados von 300 g, Schale und Kern entfernt
100 g Tomatenfruchtfleisch, 2 TL Koriandergrün
60 ml Limettensaft, Salz, Pfeffer, 350 ml Sahne
Für die Sauce:
200 g Joghurt, 2 EL Mangochutney, Salz, Pfeffer



Languste mit zweierlei Avocado: Filoschalen auf Teller setzen mit Dill und Frisée auslegen, je 1 Nocke Avocadoeis einfüllen und mit den Blüten garnieren. Langustenschwanz und gegrillte Avocadoscheibe daneben anrichten, mit etwas Sauce garnieren.



Pfefferscheiben vom Zebrafilet: Neben die mit rauchend heißem Öl übergossenen Filetscheiben die gewürzte Kalbsjus [illegible] fein, daneben einige Tupfer Wasabi-Mousse setzen und alles mit Chilistreifen und Kräuterblättchen garnieren.

Für das Eis Avocados mit Tomaten, Koriandergrün, Limettensalz, Salz, Pfeffer und Sahne pürieren, passieren – die Konsistenz soll dickflüssig sein, eventuell noch Sahne zugeben – und cremig frieren. Joghurt mit Chutney verrühren, würzen. Langustenschwänze längs halbieren, würzen und im heißen Öl mit der Fleischseite nach unten kurz braten. Anrichten wie unten beschrieben.

③ Pfefferscheiben vom Zebrafilet

1 EL schwarze Pfefferkörner, 400 g Zebrafilet
Meersalz, 200 ml Olivenöl, 120 ml Kalbsjus
Saltless Kikkoman-Sauce, 1 TL Chilistreifen
Für die Wasabi-Mousse:
5 EL Crème fraîche, 1 Tube Wasabi-Paste
2 Blatt Gelatine, eingeweicht und aufgelöst
100 ml Sahne, geschlagen

Grob zerkleinerte Pfefferkörner 1/2 Minute rösten, Zebrafilet darin wälzen, in Alufolie wickeln und 24 Stunden durchziehen lassen. In 2 bis 3 mm dicke Scheiben schneiden, auf Tellern anrichten und mit Meersalz würzen. Olivenöl bis zum Rauchpunkt erhitzen und 1/4 TL über jede Fleischscheibe geben – es muss zischen. Für die Mousse Crème fraîche mit Wasabi glatt rühren, Gelatine rasch unterrühren, etwas anziehen lassen und die Sahne unterheben. Kalbsjus mit Saltless-Sauce abschmecken. Anrichten, wie unten beschrieben.

④ Tatar vom Strauss auf Brioches

750 g Filet vom Strauß, 140 g Schalotten, gewürfelt
2 EL gehackte Petersilie, Salz, Pfeffer
100 g Essiggurken, fein gewürfelt, 2 TL Dijon-Senf
2 Sardellenfilets in Salzlake, fein zerkleinert
Für die Sauce:
30 ml Sherryessig, Salz, Pfeffer, 2 Prisen Zucker
20 ml Champagner, 120 ml Olivenöl
2 TL Schnittlauchröllchen

Das Fleisch sehr fein schneiden, mit Schalotten, Petersilie, Salz, Pfeffer, Essiggurken, Senf und Sardellenfilet vermischen. Abschmecken. Zutaten für die Sauce verrühren. Alles anrichten, wie gezeigt.

⑤ Zweierlei vom Karoo-Lamm

1 kg Rückenfilet vom Karoo-Lamm
4 EL fein geschnittene Kräuter (Petersilie, Kerbel)
Salz, Pfeffer, 500 g Blattspinat, geputzt, blanchiert
5 bis 6 Frühlingsrollenblätter, 21 x 21 cm

400 g Filet in Kräutern wenden, in Alufolie wickeln und etwas anfrieren. Übriges Filet würzen, erst in Spinat, dann in Frühlingsrollenblätter wickeln. Bei 200 °C im vorgeheizten Ofen 4 bis 6 Minuten backen. Herausnehmen, in Stücke teilen. Das angefrorene Filet in hauchdünne Scheiben schneiden und alles anrichten, wie unten beschrieben.



Tatar vom Strauß auf Brioche: Nach Belieben 2/3 des Tatars auf runden Brioches anrichten, das übrige Drittel daneben setzen und mit Kräutern belegen. Ein pochiertes Wachtelei zufügen, mit Schnittlauch bestreuen und alles mit Sauce und Brioche reichen.



Zweierlei Karoo-Lamm: Hauchdünne Lammscheiben diagonal anrichten. Lamm im Teigmantel daneben setzen. Nach Belieben ein Salatbouquet mit Ziegenkäsenocke und Parmesanhippe dazureichen und alles mit geräucherten Tomaten-Coulis garnieren.



Eingelegt in eine Marinade aus Sojasauce, Reiswein und -essig, Zitronengras, Chilis und Limette schmecken Matjes einmal ganz anders, sie müssen jedoch ausreichend lange darin ziehen.

Matjesfilet asiatisch gewürzt

1 kg milde Matjesfilets, etwas Koriandergrün
Für die Marinade:
1/2 l Reisessig, 60 g Palmzucker
100 g Frühlingszwiebeln, geputzt, in Ringen
10 g Zitronengras, längs halbiert
4 Chilischoten, halbiert, ohne Samen
2 Limetten, in Scheiben
100 ml helle Sojasauce, 150 ml dunkler Reiswein

Für die Marinade Essig und Zucker aufkochen und bei reduzierter Hitze köcheln lassen, bis sich der Zucker gelöst hat; vom Herd nehmen. Frühlingszwiebeln, Zitronengras, Chilis und Limettenscheiben einlegen; Sojasauce und Reiswein unterrühren, auskühlen lassen. Matjes mit Marinade bedecken, mit Koriandergrün bestreuen und 2 bis 3 Tage zugedeckt kühl durchziehen lassen.

Für die Matjes-Saison

Es muss nicht immer Apfel und Sellerie sein! Auch Zitronengras, Spargel oder Gemüse kann den milden Salzhering begleiten. Die drei Zubereitungen auf dieser Seite zeigen, wie aus einem einfachen Matjesfilet eine feine kalte Vorspeise wird.



Matjes und Spargel in Gelee: Mit einer Scheibe Ei, dem farblich interessanten Tupfer Rote-Bete-Creme sowie Schnittlauchspitzen schön garniert. Optisch und geschmacklich ein echtes Highlight!

Matjes und weißer Spargel in Gelee

10 Matjesfilets von je 60 g
je 100 g Karotte und Stangensellerie, gekocht
200 g gekochter weißer Spargel, 400 ml Fischfond
8 Blatt Gelatine, kalt eingeweicht
Salz, weißer Pfeffer
Für die Marinade:
80 g Karotte, geschält, in dünnen Scheiben
80 g Stangensellerie, geputzt, in dünnen Scheiben
60 g Zwiebel, geschält, in dünnen Scheiben
1/4 l Weißweinessig
100 g Zucker, 1/2 TL gelbe Senfkörner
6 Pimentkörner, 10 Pfefferkörner
Für die Rote-Bete-Creme:
150 g Crème fraîche
60 g gekochte Rote Bete, klein gewürfelt
1 TL frisch geriebener Meerrettich
1 TL fein geschnittener Dill
Salz, Pfeffer

Außerdem:
10 ovale Förmchen (je 150 ml Inhalt)
2 hart gekochte Eier, in Scheiben
grober Pfeffer, Schnittlauchspitzen

Für die Marinade das Gemüse mit Essig, Zucker, Senf, Piment und Pfefferkörnern aufkochen, vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Matjesfilets in ein flaches Gefäß legen, mit der Marinade übergießen und zugedeckt über Nacht kühl durchziehen lassen. Gekochte Karotte 3 mm groß würfeln, den gekochten Sellerie in feine Scheiben und den gekochten Spargel in 3 cm lange Stücke schneiden. Die Matjesfilets aus der Marinade nehmen und gut abtropfen lassen. Die Marinade durch ein feines Sieb gießen und mit dem Fischfond auf 1/2 l auffüllen. Die eingeweichte Gelatine gut ausdrücken, über einem Wasserbad auflösen und in die Marinade-Fond-Mischung einrühren, salzen und pfeffern. Wenn der Fond zu gelieren beginnt, die Förmchen mit Gelee chemisieren. Ringsum mit Matjesfilets auslegen, Spargel, Karotte und Stangensellerie in der Mitte arrangieren. Die Förmchen mit dem restlichen Fond auffüllen und im Kühlschrank erstarren lassen.
Sämtliche Zutaten für die Rote-Bete-Creme miteinander verrühren. Die Förmchen kurz in heißes Wasser tauchen und stürzen. Jede Portion mit einer Scheibe Ei belegen und einen Löffel Rote-Bete-Creme darauf setzen, mit grobem Pfeffer bestreuen und mit Schnittlauchspitzen garnieren.

Russischer Salat zum Matjesfilet

300 g Knollensellerie, geschält und gekocht
300 g Karotten, geschält und gekocht
200 g grüne Bohnen, geputzt und gekocht
200 g Äpfel, geschält
400 g Erbsen, ausgepalt und gekocht
120 g Gewürzgurken, fein gewürfelt
100 g weiße Zwiebeln, geschält und fein gehackt
40 g Kapern, Salz, Pfeffer
30 ml Weißweinessig, 1 Spritzer Zitronensaft
400 g Mayonnaise
200 g Salatgurke, geschält
Außerdem:
10 Matjesfilets von je 80 g
Schnittlauchspitzen, grober Pfeffer

Knollensellerie und Karotten 1/2 cm groß würfeln, die Bohnen leicht schräg in 1 1/2 cm große Stücke schneiden. Die Äpfel vom Kerngehäuse befreien und 1/2 cm groß würfeln. In einer Schüssel Knollensellerie, Karotten, Bohnen, Erbsen, Äpfel, Gewürzgurken und Zwiebeln miteinander vermischen und alles mit Kapern, Salz, Pfeffer, Essig und Zitronensaft würzen. Salat kurz durchziehen lassen und die Mayonnaise unterrühren. Abschmecken und den Salat 1 1/2 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen. Salatgurke von den Samen befreien, würfeln und untermischen. Russischen Salat mit Matjesfilets anrichten und mit Schnittlauchspitzen garnieren.



Salade russe, ein Klassiker der kalten Küche, passt hervorragend zu mildem Matjes. Gut dazu schmeckt außerdem ein Salat aus fest kochenden Kartoffeln mit Zwiebeln, Kümmel und in feine Stifte geschnittenen Radieschen.



Bratheringe müssen zwei bis drei Tage im Voraus zubereitet werden, so lange bleiben sie in der Marinade aus Essig, Thymian, Lorbeer, Gewürzen, Karotten und Zwiebeln

Feines mit Fisch

Vom einfachen Brathering bis zu raffinierten Kreationen: Pochiert oder gedämpft eignen sich vor allem zarte Seezungenfilets ausgezeichnet zum Füllen oder Marinieren.

① Brathering mit Zwiebeln

10 grüne Heringe ohne Kopf, insgesamt etwa 880 g
Salz, 80 g Mehl, 1/8 l Pflanzenöl
Für die Marinade:
200 ml Weinessig, 1 Thymianzweig
2 Lorbeerblätter, 1/2 TL Pfefferkörner
1 TL Senfkörner, 2 gestrichene TL Salz
200 g Karotten, geschält und in Scheiben
200 g Zwiebeln, geschält und in Ringen

Für die Marinade alle Zutaten mit 1/2 l Wasser etwa 5 Minuten köcheln, dann abkühlen lassen. Heringe kalt abspülen, sehr gut trockentupfen, innen und außen salzen, in Mehl wenden und im heißen Öl von jeder Seite 2 1/2 Minuten braten. Die kalten Heringe in einer Form mit der Marinade übergießen und 2 bis 3 Tage ziehen lassen.

② Seezungenröllchen mit Forellenfarce

10 Seezungenfilets von je 50 bis 60 g, Salz, Pfeffer
1/4 l Fischfond, 20 ml Pflanzenöl
Für die Lachsforellenfarce:
200 g Lachsforellenfilet, Salz, Pfeffer
25 g weiche Butter, 1 Ei, 1/8 l gut gekühlte Sahne
20 g Schwarze Trüffel, klein gewürfelt
Für den Gemüsesalat:
300 g Karotten, in Scheiben, blanchiert
200 g Zuckerschoten, in Rauten, blanchiert
300 g Tomatenfruchtfleisch, gewürfelt
120 g weiße Zwiebel, geschält, sehr fein gewürfelt
2 EL fein geschnittener Schnittlauch
Für die Salatsauce:
45 ml Champagner-Essig, Salz, Pfeffer
100 ml Fischfond, 75 ml Sonnenblumenöl
Außerdem:
4 EL Mayonnaise

Für die Farce das Forellenfilet klein würfeln, salzen, pfeffern und durchkühlen. Pürieren, die Masse durch ein Sieb streichen und kühlen. Butter, Ei und Sahne nach und nach untermischen, abschmecken. Trüffel unterrühren und die Farce kalt stellen. Seezungenfilets salzen, pfeffern und die Farce mit einem Spritzbeutel (Lochtülle Nr. 12) aufspritzen. Die Filets vorsichtig aufrollen und mit Garn fixieren. Fond mit Öl aufkochen. Seezungenröllchen darin 5 bis 7 Minuten pochieren.



Seezungenröllchen mit Forellenfarce. Die kalten Röllchen quer halbieren. Salat anrichten, mit Schnittlauch bestreuen. Seezungenröllchen darauf setzen. Mit Mayonnaiserosetten garnieren.

Für den Salat Karotten in dünne Stifte, Zuckerschoten in schmale Streifen schneiden, mit Tomaten und Zwiebel vermischen. Alle Zutaten für die Salatsauce verrühren, unter den Salat rühren und anrichten, wie unten beschrieben.

③ Seezungenfilets mit Kräuterfarce gefüllt

10 Seezungenfilets von je 50 bis 60 g, Salz, Pfeffer
400 g Fenchel, in Scheiben, blanchiert
Cocktailtomaten, Petersilie, Fenchelgrün
Für die Farce:
200 g Lachsfilet, 1 Ei, Salz, Pfeffer
25 g weiche Butter, 1/8 l gut gekühlte Sahne
1 EL fein gehackte Kräuter (Petersilie, Basilikum)
Für die Sauce:
100 ml Weißwein, 30 ml Aceto Balsamico
Salz, Pfeffer, 50 ml Traubenkernöl
2 EL fein geschnittene Kräuter
(Petersilie, Basilikum, Fenchelgrün, Schnittlauch)

Aus den Zutaten eine Farce herstellen, wie links beschrieben. Die Farce auf 5 Filets spritzen, übrige Filets darauf legen, einzeln in Folie einschlagen und 8 bis 9 Minuten dämpfen. Abkühlen lassen, auspacken und die Seezungenfilets in Rauten von 3 cm Kantenlänge schneiden. Die Zutaten für die Sauce verrühren und anrichten, wie beschrieben.

④ Seezungenfilets in scharfer Marinade

10 Seezungenfilets, 1 l Court-Bouillon
Für die Marinade:
1/4 l Weißherbst, 45 ml Kaffir-Limettensaft
1 Stängel Zitronengras, 2 Kaffir-Limettenblätter
100 g rotes Paprikafruchtfleisch, in Streifen
100 g gelbes Paprikafruchtfleisch, in Streifen
80 g Frühlingszwiebeln, in 1 1/2 cm Stücken
1 kleine grüne Chilischote, in Ringen, ohne Samen
Salz, Pfeffer, 30 ml helle Sojasauce
60 bis 75 ml Erdnussöl

Seezungenfilets in der Court-Bouillon pochieren. Für die Marinade den Wein mit 1/8 l Wasser und allen weiteren Zutaten mit Ausnahme der Sojasauce und dem Öl bis zum Siedepunkt erhitzen, 5 Minuten ziehen, dann abkühlen lassen. Sojasauce und Öl unterrühren. Die abgekühlten Seezungenfilets einlegen und 12 Stunden kühl marinieren. Anrichten, wie unten beschrieben.



Seezungenfilets mit Kräuterfarce gefüllt Eine Lage Fenchel mit der Sauce beträufeln, kurz ziehen lassen. Je 2 Stück gefülltes Seezungenfilet darauf anrichten, mit Tomaten und Kräutern garnieren.



Seezungenfilets in scharfer Marinade mit den Paprikastreifen, Frühlingszwiebeln und Chiliringen dekorativ anrichten, mit etwas Marinade beträufeln und mit Koriandergrün garnieren.



Feine Fische: Die Rougets werden erst gegrillt, dann in eine gut gewürzte Marinade aus Weißwein, Fischfond, Weißweinessig und Gemuse eingelegt: eine köstliche kalte Vorspeise

Fisch, würzig mariniert

Vor dem Einlegen wird er erst einmal zubereitet: Ob pochiert, gebraten oder gegrillt, wichtig ist, dass der Garvorgang den zarten Fisch nicht zu sehr austrocknet. Lauwarm abgekühlt, kommt er dann in die entsprechende Marinade und muss darin noch bis zu 1 Tag kühl durchziehen.

① Rougets in Weißweinmarinade

10 küchenfertige Rougets (Rotbarben), von je 150 bis 200 g
Salz, Pfeffer, etwas Sonnenblumenöl
Für die Marinade:
1/4 l Weißwein, 1/4 l Fischfond
1/4 l Weißweinessig
5 Wacholderbeeren, 1 Muskatblüte
3 Gewürznelken, 10 Pfefferkörner
8 Pimentkörner
Zesten und dünne Scheiben von
1/2 unbehandelten Zitrone
1 kleiner Rosmarinzweig
2 kleine Thymianzweige, 1 Lorbeerblatt
30 ml Sonnenblumenöl
150 g Karotten, geschält, in dünnen Stiften
1 Knoblauchzehe, geschält, in dünnen Stiften
150 g Zwiebeln, geschält, in feinen Ringen
100 g Lauch, geputzt, in 1/2 cm dicken Scheiben
100 g Stangensellerie, geputzt, in Scheiben, Salz

Für die Marinade Weißwein, Fischfond und Essig in einen Topf gießen, Gewürze, Zitronenzesten und -scheiben sowie Kräuter einlegen und alles zum Kochen bringen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das vorbereitete Gemüse darin unter Rühren 2 bis 3 Minuten farblos anschwitzen. Das Gemüse in der Marinade etwa 5 Minuten köcheln. Vom Herd nehmen, salzen und alles lauwarm abkühlen lassen. Die Fische innen und außen waschen, trockentupfen, salzen und pfeffern. Mit Öl bepinseln und die Rougets auf dem vorgeheizten Grill von jeder Seite 3 bis 4 Minuten grillen, in einer flachen Form mit der Marinade übergießen, erkalten lassen und 1 Tag kühl marinieren.

Marinierte Lachsforelle (ohne Abb.)

1 küchenfertige Lachsforelle von etwa 1,2 kg
1 EL Salz, 15 ml Zitronensaft
1 Bund Suppengrün, alles geputzt und zerkleinert
1/2 Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, 1/2 TL Pfefferkörner
200 g Tomatenfruchtfleisch, klein gewürfelt
80 g Frühlingszwiebeln, in Ringen
Für die Marinade:
1/8 l Weißwein, 15 ml Zitronensaft, 1/2 TL Salz
1/2 TL grober Pfeffer, 60 ml Olivenöl
3 EL gehackte Kräuter (Petersilie, Melisse, Kerbel, Dill und Estragon)

Forelle gut abspülen. Einen Fischkessel halb mit Wasser füllen, mit Salz, Zitronensaft, Suppengrün, Zwiebel, Lorbeerblatt und Pfefferkörner aufkochen und 30 Minuten simmern lassen. Die Lachsforelle dann 12 bis 14 Minuten pochieren, im Sud erkalten lassen, herausnehmen und filetieren. Filets auf eine Platte legen, mit Tomaten und Frühlingszwiebeln bestreuen. Sämtliche Zutaten für die Marinade miteinander verrühren, die Lachsforellenfilets damit übergießen und zugedeckt im Kühlschrank durchziehen lassen.

② Gegrillter Rochenflügel mit Champignons mariniert

800 g Rochenflügelfilet, in 80-g-Stücken
Salz, Pfeffer, 30 ml Olivenöl, Petersilienblättchen
Für die Marinade:
20 g Butter, 50 g weiße Zwiebel, in Ringen
200 g weiße Champignons, geputzt und halbiert
100 g grünes Paprikafruchtfleisch, in Stiften
100 g rotes Paprikafruchtfleisch, klein gewürfelt
100 g getrocknete Tomaten, klein gewürfelt
60 ml Weißweinessig, 60 ml Fischfond
Salz, Pfeffer, 2 Messerspitzen Zucker
90 ml Olivenöl, 2 TL gehackte Petersilie

Rochenflügelfilet salzen und pfeffern. Für die Marinade Butter zerlassen. Zwiebel darin kurz anschwitzen, Champignons zufügen, kurz durchschwenken. Paprikastifte und -würfel sowie die getrockneten Tomaten zufügen, durchschwenken, vom Herd nehmen und erkalten lassen. Die restlichen Zutaten in einer Schüssel verrühren, die Champignon-Mischung zufügen und alles kurz durchziehen lassen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Filetstücke auf jeder Seite 2 bis 3 Minuten braten. Lauwarm abkühlen lassen, auf Tellern anrichten, die Champignon-Marinade darüber verteilen und mit Petersilie garnieren.

③ Marinierter Schwertfisch

800 g Schwertfischfilet
Salz, Pfeffer
10 thailändische gelbe runde Auberginen
10 Stängel Zitronengras, 20 cm lang, halbiert
10 getrocknete Tomaten, je nach Größe halbiert
10 Scheiben von 1 unbehandelten Zitrone
1 Hand voll Rucola, gewaschen und abgetropft
Für die Marinade:
60 ml Aceto Balsamico di Modena
Salz, Pfeffer, 1 Messerspitze Zucker
100 g rotes Paprikafruchtfleisch, klein gewürfelt
90 ml Olivenöl, 1 TL gehacktes Koriandergrün

Schwertfisch in 40 Würfel schneiden, salzen und pfeffern. Auberginen in 3 bis 4 mm dicke Scheiben schneiden. Auf die Zitronengrasstängel abwechselnd Fisch, Auberginen, getrocknete Tomaten und Zitronen aufstecken. Die Spieße auf dem vorgeheizten Grill ringsum 3 bis 4 Minuten grillen. Alle Zutaten für die Marinade gut miteinander verrühren. Schwertfischspieße auf einer Platte anrichten, mit der Marinade beträufeln, lauwarm abkühlen lassen und mit Rucola garnieren.

Mit einer feinen Marinade aus Zwiebeln, Pilzen, Paprika und getrockneten Tomaten wird das Rochenflügelfilet serviert. Dem Schwertfischspieß (unten) vom Grill verleihen Aceto Balsamico und Koriandergrün die besondere Note.



②



③



Garnelentatar – appetitlich auf Fenchelsalat angerichtet. Wichtig bei der Zubereitung ist hier, dass das empfindliche Garnelenfleisch auch wirklich fein gehackt beziehungsweise geschnitten und nicht etwa zerdrückt wird.

Tatar von Fisch

und Meeresfrüchten: Garnelen, Wildlachs oder Steinbutt, alle sind sie für ein Tatar bestens geeignet. Mit einer feinen Sauce dazu ein echter Genuss!

① Garnelen-Tatar mit Fenchelsalat und Wasabi-Creme

500 g rohe geschälte Garnelenschwänze
15 ml Zitronensaft, Salz, Pfeffer
100 g Schalotten, geschält und fein geschnitten
60 ml Sonnenblumenöl
3 EL Crème fraîche, 1/2 TL Wasabi
1 Fenchelknolle, längs in 2 mm dicken Scheiben
einige Blätter Frisée, Schnittlauchspitzen
Für die Sauce
20 ml Rotweinessig, Salz, Pfeffer
50 ml Sonnenblumenöl
50 g rotes Paprikafruchtfleisch, fein gewürfelt
30 g Frühlingszwiebeln, in feinen Ringen

Garnelen fein schneiden und in einer Schüssel mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Schalotten und Öl untermengen und das Tatar kühl durchziehen lassen. Für die Sauce Essig mit Salz, Pfeffer und Öl verrühren, Paprika und Frühlingszwiebeln untermischen. Crème fraîche mit Salz, Pfeffer und Wasabi verrühren. Fenchel überlappend auf Tellern anrichten. Garnelen-Tatar darauf setzen, mit Wasabi-Creme, Frisée und Schnittlauchspitzen garnieren und mit der Sauce beträufeln.

② Wildlachs-Tatar mit Taiwanese Green

500 g frisches Wildlachsfilet ohne Haut
Saft von 1/2 Zitrone, Salz, Pfeffer
3 EL Schnittlauchröllchen, 2 EL kleine Kapern
80 ml Sonnenblumenöl, 100 g Crème fraîche
40 ml Weißweinessig
5 Cocktailtomaten, halbiert
30 Blätter Pak-choi, gewaschen und abgetropft



Wildlachstatar, aromatisiert mit Zitronensaft, Schnittlauch und Kapern. Optisch und geschmacklich ideal wird es ergänzt durch frisches Taiwanese Green (eine Pak-choi-Sorte) sowie einen Klecks gewürzter Crème double.



Tatar vom Steinbutt mit Tomatensalat. Steinbutt zählt mit zum Besten, was das Meer hergibt. Dementsprechend fein im Geschmack ist das Tatar, das hier mit Limettensaft, Ingwer und Chili nicht zu scharf abgeschmeckt wird.

Lachs parieren und fein schneiden, aber nicht zerdrücken, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Schnittlauch, Kapern und Öl unterrühren. Lachs-Tatar zugedeckt 10 Minuten kühl ziehen lassen. Die Crème fraîche glatt rühren, salzen und pfeffern. Aus Essig, Salz, Pfeffer und Öl eine Vinaigrette rühren. Lachs-Tatar anrichten, mit 1 Löffel Crème fraîche, 1/2 Cocktailtomate und ein paar Blättern Pak-choi garnieren. Mit der Vinaigrette beträufeln und das Tatar mit Schnittlauchröllchen und grobem Pfeffer bestreuen.

③ Tatar vom Steinbutt mit Tomaten- und Radicchiosalat

500 g Steinbutt, 20 ml Limettensaft, Salz, Pfeffer
50 g Frühlingszwiebeln, geputzt und fein gehackt
3 g Ingwer, geschält und fein gehackt
1 Chilischote ohne Samenkerne, in feinen Streifen
1 Stängel Zitronengras, fein gehackt
40 Blätter Radicchio di Treviso rosso tardivo
25 ml Rotweinessig, 90 ml Sonnenblumenöl
Koriandergrün, Schnittlauch
Für den Tomatensalat
400 g Tomatenfruchtfleisch, klein gewürfelt
100 g Schalotten, geschält und fein gehackt
1/2 Knoblauchzehe, geschält und fein gehackt
Salz, Pfeffer, 60 ml Olivenöl, 30 ml Weißweinessig

Steinbutt parieren, fein schneiden, mit Limettensaft, Salz und Pfeffer würzen. Frühlingszwiebeln, Ingwer, Chili und Zitronengras untermischen. Tomaten mit Schalotten, Knoblauch, Salz und Pfeffer verrühren. Öl und Essig unterrühren. Einige Blätter Radicchio auf Tellern anrichten. Tatar darauf setzen, etwas Tomatensalat daneben arrangieren. Aus Essig, Salz, Pfeffer und Öl eine Sauce rühren, den Radicchio damit beträufeln und mit Koriander und Schnittlauch garnieren.







①

① Mit Schafkäse gefüllte Paprikaschoten

10 rote Spitzpaprika von je 80 bis 100 g
Für die Füllung:
500 g Feta
120 ml Sahne
2 Eigelbe
2 EL gehackte Petersilie
100 g luftgetrockneter Schinken, fein gewürfelt
Salz, Pfeffer
Für die Kapernsauce:
50 g in Salz eingelegte Kapern
30 ml Weinessig
15 ml Zitronensaft
75 ml Olivenöl
60 g weiße Zwiebel, geschält und fein gehackt
1 Knoblauchzehe, geschält und fein gehackt
1 TL Thymianblättchen
Pfeffer, Salz
Außerdem:
Olivenöl für die Form und zum Beträufeln

Den Stielansatz der Paprikaschoten mit einem scharfen Messer kreisförmig herausschneiden Samen und Scheidewände entfernen, das geht am besten mit einem Kugelausstecher. Die Paprikaschoten bei 220 °C im vorgeheizten Ofen backen, bis die Haut Blasen wirft. Herausnehmen, Paprikaschoten unter einem feuchten Tuch oder in einer Plastiktüte einige Minuten schwitzen lassen, dann von oben nach unten häuten. Für die Füllung den Feta mit einer Gabel zerdrücken und mit Sahne, Eigelben, Petersilie, Schinkenwürfeln, Salz und Pfeffer vermengen. Die Käsemasse in die vorbereiteten Paprikaschoten füllen. Eine feuerfeste Form mit Öl ausstreichen, Paprika einlegen, mit 30 ml Olivenöl beträufeln und bei 190 °C im vorgeheizten Ofen etwa 15 Minuten backen. Herausnehmen und die gefüllten Paprikaschoten vollständig auskühlen lassen.
Die Kapern für die Sauce kalt abspülen und gut abtropfen lassen. Essig, Zitronensaft, Öl, Zwiebel- und Knoblauchwürfel, Thymian und Pfeffer gut miteinander verrühren, die Kapern einrühren und die Sauce vorsichtig salzen. Achtung: Die Kapern sind auch nach dem Abspülen noch salzig.
Die mit Schafkäse gefüllten Paprikaschoten auf Tellern anrichten, mit der Kapernsauce beträufeln und mit Thymianblättchen garnieren.



Raffiniert kombiniert
Ausgebackener Ziegenkäse und frische Blattsalate mit Minze. Abgerundet wird das Ganze mit einer nicht zu scharfen Paprika-Vinaigrette.

Vorspeisen mit Käse

Aus dem Mittelmeerraum stammen viele interessante kalte Vorspeisen. Vor allem Schaf- und Ziegenkäse stehen dabei im Mittelpunkt.

② Ausgebackener Ziegenkäse mit Minzsalat

550 g Ziegenkäse mit Rotschmiere
etwas Mehl, 2 Eier, Salz, Pfeffer, Muskatnuss
2 TL Thymianblättchen, 2 TL gehackte Minze
60 ml Olivenöl, 200 g grüner Eichblattsalat
200 g roter Eichblattsalat, 1 Hand voll Minze
10 Cocktailtomaten, geviertelt
Für die Paprika-Vinaigrette:
30 ml Weinessig, einige Tropfen Tabascosauce
Salz, 60 ml Olivenöl, 4 EL Schalottenwürfel
1 Knoblauchzehe, fein gehackt und gewürfelt
60 g rotes Paprikafruchtfleisch, fein gewürfelt
60 g gelbes Paprikafruchtfleisch, fein gewürfelt

Käse in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und in Mehl wenden. Eier verquirlen, mit Salz, Pfeffer, Muskat, Thymian und Minze würzen. Die bemehlten Käsescheiben durch die Eier ziehen und erneut in Mehl wenden. Zutaten für die Vinaigrette miteinander verrühren. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Ziegenkäsescheiben darin von beiden Seiten knusprig braten. Je 2 Käsescheiben mit Blattsalat und Minze anrichten, mit der Vinaigrette beträufeln und mit Tomaten garnieren.

Lauwarmer Ziegenkäse mit Blattsalat und Pilzen (ohne Abb.)

10 Picandou (Ziegenkäse), von je etwa 80 g
1 kleiner Kopf Frisée, geputzt und abgetropft
1/2 Kopf Radicchio, geputzt und abgetropft
160 g rote Zwiebeln, geschält, in Ringen
200 g Champignons, geputzt, in Scheiben
Kerbelblättchen
Für die Sauce:
60 ml Aceto Balsamico
30 ml Zitronensaft
Salz, Pfeffer
2 EL gehackte Kräuter (Petersilie, Schnittlauch)
150 ml Olivenöl

Ziegenkäse nebeneinander auf ein Blech setzen und für 2 Minuten unter den vorgeheizten Grill stellen. Herausnehmen und den Käse lauwarm abkühlen lassen. Frisée- und Radicchioblätter mundgerecht zerpflücken. Alle Zutaten für die Sauce gut miteinander verrühren. Blattsalate, Zwiebelringe und Champignonscheiben dekorativ auf Tellern anrichten und mit der Sauce beträufeln. Je einen abgekühlten Picandou mittig darauf setzen und mit Kerbelblättchen garnieren.



Mit Frischkäsecreme gefüllt und mit gebratenem Speck und Wachtelei garniert, sind die ausgebackenen Rösti eine herzhafte kleine Vorspeise.

Fein gefüllt

Ob Gemüse, Tatar oder Frischkäse, die Kombination mit Schinken, Ei oder Rösti bringt willkommene Abwechslung. Als Garnitur empfehlen sich Kräuter oder Blattsalate.

① Rösti mit Speck und Wachtelei

800 g mehlig kochende Kartoffeln, Salz, Pfeffer
60 ml Sonnenblumenöl
10 Scheiben durchwachsener Räucherspeck
30 g Butter, 10 Wachteleier
grober Pfeffer, Schnittlauchspitzen
Für die Füllcreme:
400 g Doppelrahmfrischkäse
Salz, Pfeffer, 100 ml Sahne

Die Kartoffeln schälen, mit dem Gemüsehobel grob raspeln und mit einem Küchentuch sorgfältig trockentupfen, salzen und pfeffern. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und nacheinander von beiden Seiten 20 kleine Rösti im Durchmesser von 6 bis 7 cm goldbraun ausbraten. Eine Pfanne ohne Fett erhitzen und die Speckscheiben dann von beiden Seiten knusprig ausbraten. In einer separaten Pfanne etwas Butter zerlassen, die Wachteleier einzeln aufschlagen und kleine Spiegeleier

braten, salzen und pfeffern. Die Zutaten für die Füllcreme miteinander verrühren. Pro Portion je ein Rösti auf einen Teller setzen, dick mit der Frischkäsecreme bestreichen und mit Schnittlauchspitzen garnieren. Ein zweites Rösti darauf setzen, mit einer Scheibe Speck, einem Wachtelspiegelei, ein paar Schnittlauchspitzen und grobem Pfeffer garnieren.



Die Füllung der Gemüse-Schinken-Röllchen besteht aus einer Schicht Frischkäse und blanchiertem Gemüse. Dazu passt gut ein kleiner Salat der Saison.

② Gemüse-Schinken-Röllchen

400 g Doppelrahmfrischkäse
100 g Stangensellerie, geputzt
100 g Karotte, geschält
100 g Lauch, geputzt
100 g Zuckerschoten, geputzt, Salz
10 Scheiben gekochter Schinken
1 Bund Schnittlauch, in Röllchen
Für den Salat:
verschiedene Blattsalate, geputzt
10 Cocktailtomaten, halbiert
1 Gemüsezwiebel, geschält, in Ringe geschnitten
Für die Vinaigrette:
40 ml Weißweinessig, 1/4 TL Salz
1 TL mittelscharfer Senf, Pfeffer
80 ml Sonnenblumenöl
1 EL fein gehackte Kräuter nach Belieben

Frischkäse glatt rühren. Das Gemüse in 5 bis 6 cm lange Stifte schneiden, in Salzwasser 4 bis 5 Minuten blanchieren, abschrecken und gut abtropfen lassen. Schinkenscheiben in 4 cm breite und 15 cm lange Streifen schneiden. Den Frischkäse gleichmäßig darauf verstreichen (je etwa 15 g), die Gemüsestifte quer auf die Schinkenstreifen legen, aufrollen. Salatblätter, Tomatenhälften und Zwiebelringe auf Tellern anrichten. Alle Zutaten für die Vinaigrette miteinander verrühren und den Salat damit beträufeln. Je drei Schinkenröllchen neben dem Salat anrichten und mit Schnittlauch bestreuen.

③ Tatar vom Rind mit wachsweichem Ei

800 g Rinderfilet
20 grüne Pfefferkörner, 1 Cornichon, fein gehackt
5 Tropfen Tabasco, 5 ml Zitronensaft, 10 Kapern
100 ml Olivenöl, 1 TL Senf, 1 EL Tomatenketchup
je 1 Prise Salz, edelsüßes Paprikapulver und Pfeffer
4 EL Zwiebelwürfel
Für die Vinaigrette:
60 ml Aceto Balsamico, Salz, Pfeffer
120 ml Olivenöl
Außerdem:
10 Eier, etwas Feldsalat, Kapern

Rinderfilet parieren, mit einem scharfen Messer fein würfeln und hacken, bis das Fleisch fein zerkleinert ist. Mit den übrigen Zutaten vermengen und das Tatar kühl stellen. Die Eier wachsweich kochen. Alle Zutaten für die Vinaigrette miteinander verrühren. Tatar auf Tellern anrichten. Die Eier halbieren und je zwei Hälften auf das Fleisch setzen. Etwas Tatar in die Eihälften platzieren, Feldsalat daneben anrichten, mit der Vinaigrette beträufeln und alles mit Kapern garnieren.



Für das Tatar benötigt man ein mageres Stück Rindfleisch – bestens geeignet, aber auch entsprechend aufwändig ist das Filet.

Kulinarische Kunstwerke präsentiert von den Teilnehmern der IKA / Olympiade der Köche in Erfurt.

Neue Akzente

In der Kategorie Kalte Vorspeisen überzeugte das handwerkliche Können und die Kreativität der teilnehmenden Köche-Mannschaften. Die Vielfalt der weltweit verwendeten Zutaten ist riesig, die Anrichteweise fantasievoll und farbenfroh. Die Auswahl der hier vorgestellten Teller – ob Terrine, Mousse oder Sülze, ob mit Fisch, Fleisch oder Gemüse – vermittelt einen Eindruck der großen Palette an erstklassigen Gerichten. Ideal, um sich Anregungen und Ideen zu holen und sich zu eigenen Kreationen inspirieren zu lassen.





























GELEE UND SULZEN

Sie sind als Garnitur oder eigenständiges Gericht aus der kalten Küche nicht wegzudenken.

Ob es um ein Überglänzen von kalten Speisen geht, um das Ausgießen eines Spiegels oder auch um die Herstellung von appetitlichen goldbraunen Würfelchen zur Garnitur: Gelee ist ein wichtiges Gestaltungselement der kalten Küche. Gewonnen wird es überwiegend durch Einrühren eines Geliermittels, etwa Gelatine, in eine kräftige, fein abgeschmeckte und fettfreie Brühe; aber auch das Auskochen von Kalbsfüßen, -knochen und Schwarten ergibt eine gelierende, Gallert genannte, milchigtrübe Flüssigkeit. Sulzen stellen eine eigene Kategorie innerhalb der kalten Küche dar. Dafür übergießt man Lebensmittel wie Schinken, Fleisch, Fisch oder Gemüse mit flüssigem Gelee und lässt es erstarren.















Gelee und Sulzen

In der kalten Küche unverzichtbar: Glasklare Gelees bringen Glanz, dienen als zarte, durchsichtige Hülle für Mousses und Terrinen oder auch als Isolierschicht auf Silberplatten; zudem halten sie Lebensmittel frisch.

Ob Mousses, Terrinen oder Sulzen, viele Gerichte der kalten Küche sind ohne Gelee oder Aspik nicht denkbar. Unter Aspik versteht man nicht nur ein Geliermittel, sondern auch eine klare, durch Geliermittel gallertartig erstarrte Flüssigkeit (Gelee), aber auch in Gelee eingesetzte und erstarrte Speisen (Sulzen) werden teilweise als Aspik bezeichnet. Gewonnen wird Gelee immer aus geklärtem Fond, verschiedenen würzenden Zutaten und einem Geliermittel.

Optik und Schutz

Mousses oder Galantinen erhalten durch Gelee einen appetitlichen und zugleich schützenden Überzug. Gelees konservieren durch Luftabschluss und verhindern so eine Oxidation der Lebensmittel – zarte Farben oder Bestandteile von Sulzen bleiben durch diesen Überzug länger frisch. Doch nicht nur optisch, auch geschmacklich kann ein Gelee eine Terrine oder Pastete aufwerten, sie durch das eigene Aroma unterstützen. Besonders trifft dies zu, wenn der Fond aus Knochen oder Karkassen des Tieres hergestellt wurde, das auch in der Terrine oder Pastete verwendet wird. Früher wurde der Gelierstoff (Gallert) durch stundenlanges Auskochen von Knochen und Knorpeln gewonnen. Die gelierstoffhaltige Flüssigkeit stockt beim Erkalten durch das gelöste Kollagen (Leimeiweiß). Heute kann dieser zeitaufwändige Vorgang entfallen, geschmacksneutrale und farblose Gelierstoffe stehen in guter Qualität und großer Auswahl zur Verfügung.

Verschiedene Geliermittel und Bloomwert

Als Verdickungs- und Bindemittel stehen verschiedene Substanzen zur Verfügung. Zur Herstellung von Gelees und Sulzen wird häufig Gelatine in Blatt- oder Pulverform (Aspik) verwendet. Ein Unterscheidungskriterium ist dabei der so genannte **Bloomwert:** Mit ihm wird die Gallertfestigkeit beziehungsweise die Gelierfähigkeit eines Geliermittels bestimmt. Er liegt in der Regel zwischen 50 und 300, je höher also der Bloomwert, desto höher die Gelierkraft.

Gelatine – ein Eiweißprodukt – wird industriell aus Tierknochen und -häuten hergestellt und in getrockneter Form als Blattgelatine oder auch gemahlen als Granulat (Aspikpulver) angeboten. Gelatine ist geruchs- und farblos. Für bestimmte Zwecke (Dekor) ist sie jedoch auch rot gefärbt im Handel. Auf die Bindeeigenschaft haben Form und Farbe keinen Einfluss. Als Grundregel gilt: 20 g Gelatine oder 14 Blatt bringen 1 l Flüssigkeit zum Gelieren. Bei 30 °C verliert Gelatine ihre Festigkeit, darum findet sie häufig in der kalten Küche Verwendung.

Aspik ist Kollagen (Eiweiß) in pulverisierter Form und in verschiedenen Qualitäten mit unterschiedlichem Bloomwert im Handel. In der Regel rechnet man 20 g Aspikpulver auf 1 l Flüssigkeit.

Agar-Agar ist ein rein pflanzliches Geliermittel und kann ebenfalls für Gelees verwendet werden. Man rechnet 5 g auf 1 l Flüssigkeit.



Herstellung und Verwendung

Basis eines Gelees ist immer ein kräftiger, entfetteter und geklärter Fond, dem verschiedene Aromen zugesetzt werden. Vor allem das Entfetten des Fonds ist dabei wichtig: Fett lässt das Gelee trübe und somit unbrauchbar werden.



1 Die abgekühlte Rinder-Consommé in eine flache Form gießen und im Kühlschrank vollständig zu Gelee erstarren lassen



2 Das kristallklare, schnittfeste, aber trotzdem weiche Gelee erst in Streifen, dann in Würfel schneiden und nach Belieben verwenden

Im Grundrezept rechts wird die Herstellung eines Gelees Schritt für Schritt erklärt. Auf dieselbe Weise können dann helle oder dunkle Gelees in unterschiedlichen Geschmacksrichtungen zubereitet werden. Geklärt wird in jedem Fall mit Eiweiß, das kann reines Hühnereiweiß sein oder auch eine Kombination von Rindfleisch und Eiweiß. Diese Variante ergibt ein besonders feines und geschmackvolles Gelee. Als Klärfleisch besonders gut geeignet ist das sehnenreiche und fettarme Fleisch der Rinderwade. Im Folgenden sind die für die kalte Küche wichtigsten Gelees aufgeführt sowie einige Beispiele für ihre Verwendung. Und diese ist sehr vielseitig. Das erstarrte Gelee kann als Hülle dienen, verschiedene Zutaten als schützende Schicht überziehen, oder es kann auch schichtweise, abwechselnd mit anderen Lebensmitteln, in eine Form gefüllt werden, wie beispielsweise beim Jambon persillé, der Spezialität aus Burgund der Fall.

Grundrezept: Gelee von Rinder-Consommé

40 g Karotte
30 g Knollensellerie
30 g Petersilienwurzel
300 g Rindfleisch von der Wade
40 g Lauch, in dünnen Ringen
2 Gewürznelken
1 Lorbeerblatt
3 Pimentkörner
1 Thymianzweig
8 Pfefferkörner, Salz
1 Spritzer Aceto Balsamico
2 Eiweiße
10 Eiswürfel
1/2 Zwiebel
1 1/2 l helle Rinderbrühe
8 Blatt weiße Gelatine

Karotte, Sellerie und Petersilienwurzel schälen und grob zerkleinern. Das Fleisch grob würfeln und weiterverfahren, wie in den ersten drei Bildern rechts gezeigt. Die Zwiebelhälfte in einer Pfanne ohne Fett braun rösten und weiterarbeiten, wie rechts in Step 4 bis 7 gezeigt. Fond zu Gelee verarbeiten, wie in Step 8 bis 10 der Bildfolge rechts gezeigt. Die abgekühlte Flüssigkeit in eine flache Form gießen, vollständig erstarren lassen und das Gelee in kleine Würfel schneiden.

Wird statt Blättern Gelatine-Granulat oder -pulver verwendet, mischt man es im Verhältnis 1 : 5 mit kaltem Wasser und lässt es etwa 10 Minuten quellen, bevor man die Mischung in die geklärte, passierte, heiße Flüssigkeit einrührt. Will man sie nur mit Hühnereiweiß klären, benötigt man für 1 l Gelee folgende Zutaten:
1 l Fleisch- oder Fischfond
100 g Eiweiß
100 g Wurzelgemüse
200 ml Weißwein
6 Pfefferkörner, zerdrückt
1 Lorbeerblatt, Salz
18 Blatt Gelatine für schnittfestes Gelee oder 12 Blatt Gelatine für leichtes Gelee.



1 Das geputzte und zerkleinerte Wurzelgemüse zusammen mit den Fleischwürfeln durch die grobe Scheibe des Fleischwolfs drehen



2 Die Fleisch-Gemüse-Mischung in einer Schüssel mit dem Lauch vermengen, dann sämtliche Gewürze sowie den Essig untermischen



3 Zunächst die beiden Eiweiße, dann die Eiswürfel unter die Fleisch-Gemüse-Masse rühren und alles gut miteinander vermengen



4 Die Mischung in einen Topf umfüllen, die gebräunte Zwiebel einlegen und alles mit der kalten, entfetteten Rinderbrühe aufgießen



5 Alles aufkochen lassen, dabei mit einem Pfannenwender ständig am Topfboden rühren, damit das Eiweiß nicht anhängt



6 Sobald dichter Schaum aufzusteigen beginnt, nicht mehr rühren und die Mischung 40 bis 50 Minuten weiterköcheln lassen



7 Ein Sieb mit einem Tuch auslegen, die Flüssigkeit durchlaufen lassen, ohne die Zutaten mit dem Löffel auszudrücken, abschmecken



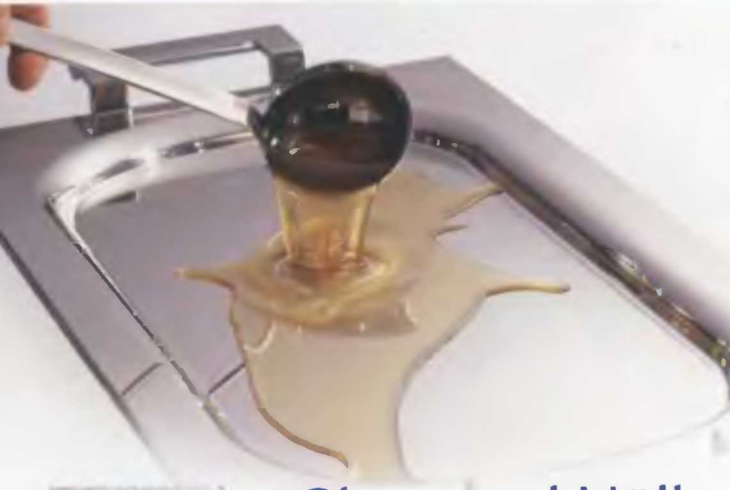
8 Gelatineblätter in kaltes Wasser einlegen und etwa 10 Minuten einweichen lassen. Sie sollten immer ganz von Flüssigkeit bedeckt sein



9 Die eingeweichten Gelatineblätter aus dem kalten Wasser nehmen und mit den Händen sorgfältig ausdrücken



10 Die gut ausgedrückte Gelatine unter Rühren in der noch warmen Rinder-Consommé auflösen und abkühlen, aber nicht gelieren lassen



Geleespiegel – Isolierung für kalte Platten. Der Geleespiegel bildet zwischen Silberplatte und den Nahrungsmitteln eine Isolierschicht. Austretende Flüssigkeiten der Lebensmittel können nicht mit dem Metall in Verbindung kommen und oxidieren. Außerdem wird das Aussehen der aufliegenden Objekte wesentlich gesteigert.

Glanz und Hülle aus Gelee

Edle Optik für kalte Platten – eleganter Mantel für Mousses und gegarte Terrinen – die wichtigsten Grundrezepte für Gelees.



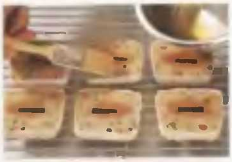
1 **Forelle in Weingelee mit Kaviareiern auf Geleespiegel:** Forelle auf einem Gitter über der Platte platzieren und mit Gelee überziehen.



2 Sobald der Geleespiegel erstarrt ist, die Eier darauf setzen, den Fisch auflegen. Garnituren anbringen und Geleewürfel ringsum verteilen.

Zum Ausgießen von Platten und Formen darf das Gelee nicht zu weich, aber auch nicht zu fest sein. Ist es zu flüssig, bleibt die Form nicht stabil, zu fest geraten beeinträchtigt es den Geschmack. Da die Gelierfähigkeit aller Geliermittel abhängig ist von verschiedenen Faktoren wie Temperatur und Jahreszeit, empfiehlt sich, vorher Proben zu machen. Zum Gießen von Spiegeln auf Platten kann jedes Gelee verwendet werden. Da es jedoch nicht mitverzehrt wird, bereitet man es aus wirtschaftlichen Gründen meist nicht mit Fond, sondern nur mit Wasser zu. Die Farbtönung erzielt man durch Zuckercouleur, die Festigkeit durch höheren Gelatinezusatz (40 g/l). Es ist bereits klar und braucht nicht geklärt zu werden. Zum Auskleiden – Chemisieren – von Formen verwendet man Gelees auf Fondbasis. Man gießt sie mit Gelee aus, das kurz vor dem Erstarren ist, und lässt den Rand fest werden. Benötigt man für eine Form einen gleichmäßigen Rand, wählt man die 2. Methode.





Überglänzen mit Gelee: Kurz vor dem Gelieren wird das bereits dickflüssige Gelee mit einem Pinsel leicht auf die Speisen aufgetragen.

Madeira-Gelee (1 l)

1 l kräftiger Kalbsfond
Salz, Pfeffer
8 cl Madeira
20 Blatt Gelatine, kalt eingeweicht

Kalbsfond in einer Kasserolle erhitzen, salzen, pfeffern und den Madeira zugießen. Die gut ausgedrückte Gelatine im heißen Fond auflösen. In eine Form gießen, erstarren lassen und würfeln.

Rote-Bete-Gelee (1 l)

800 ml Rote-Bete-Saft
240 ml Kalbsfond
Salz, Pfeffer, 8 cl Madeira
20 Blatt Gelatine, kalt eingeweicht

Rote-Bete-Saft und Fond erhitzen, salzen, pfeffern und den Madeira zugießen. Die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. In einer Form erstarren lassen, würfeln.



Ein perfekter Geleemantel überzieht diese Lachsmousse. Dafür das Gelee in eine mit Klarsichtfolie ausgelegte rechteckige Form gießen – etwa 3 mm hoch – und die erstarrte Lachsmousse mit Hilfe der Folie vorsichtig darin einschlagen.

Lauch-Gelee (1 l)

1,2 kg Lauch, 1 Prise Salz, Pfeffer
30 Blatt Gelatine, kalt eingeweicht

Lauch putzen, es sollte 1 kg verbleiben, und gründlich waschen. Die Stangen mit Salz und Pfeffer in 1,5 l Wasser aufkochen und bei mittlerer Hitze 25 Minuten garen. Durch ein Haarsieb passieren und die gut ausgedrückte Gelatine in dem heißen Lauchfond unter Rühren auflösen. In eine flache Form gießen, erstarren lassen und nach Belieben in Würfel schneiden.

Safran-Gelee (1 l)

1,2 l Fisch- oder Geflügelfond
Salz, Pfeffer
20 Blatt Gelatine, kalt eingeweicht
1/2 TL Safranpulver

Den Fond in einer Kasserolle erhitzen, salzen und pfeffern. Die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Safran zufügen, alles in eine flache Form gießen. Das Gelee erstarren lassen und würfeln.

Tomaten-Gelee (1 l)

2 kg reife Tomaten
50 g Stangensellerie, geputzt
100 g Zwiebeln, klein gewürfelt
3 Knoblauchzehen, gehackt
30 g Basilikumblättchen
15 Pfefferkörner
1 EL grobes Meersalz
20 Blatt Gelatine, kalt eingeweicht

Tomatenfruchtfleisch würfeln. Stangensellerie in Stücke schneiden. Tomaten, Sellerie, Zwiebeln, Knoblauch, Basilikum, Pfeffer und Salz im Mixer fein pürieren. Tomatenpüree auf ein großes Tuch schütten. Ecken zusammenfassen und mit Küchengarn verschnüren. Den Beutel aufhängen und den abtropfenden Saft in einer Schüssel auffangen (ergibt etwa 1 l). Die gut ausgedrückte Gelatine in einem Wasserbad schmelzen und in den Tomatenfond einrühren. Die Mischung kühlen, bis sie zu gelieren beginnt.



1 Chemisieren von kleinen Formen: Die gekühlten Portionsförmchen alle bis kurz unter den Rand mit gelierendem Fond füllen.



2 Die gefüllten Portionsförmchen in ein größeres, mit Eiswasser gefülltes Gefäß stellen und den Inhalt kurz anziehen lassen.



3 Sobald eine 2 bis 3 mm dicke Geleeschicht die Wände der Förmchen überzieht, die restliche Flüssigkeit wieder ausgießen.



1 Chemisieren einer Kastenform: Die gut gekühlte Form bis zur gewünschten Höhe mit Gelee ausgießen, das kurz vor dem Erstarren ist.



2 Die Form in eine größere, mit Eiswasser gefüllte Schüssel stellen und das Gelee einige Minuten anziehen lassen.



3 Sobald sich an den Wänden der Form eine etwa 3 mm dicke Geleeschicht gebildet hat, den noch flüssigen Rest wieder ausgießen.



1 Chemisieren einer Kastenform – die exakte, schnellere Methode: Mit Klebefilm die Kanten der Terrinenform ringsherum sorgfältig abkleben.



2 Den Boden der Form etwa 3 mm hoch mit Gelee (kurz vor dem Gelierpunkt) ausgießen und das Gelee im Kühlschrank erstarren lassen.



3 Die Seitenwand mit einer 3 mm dicken Geleeschicht überziehen und erstarren lassen. Nacheinander alle Wände mit Gelee überziehen.



4 Die Mousse fertig stellen. Den Inhalt in die mit Gelee ausgekleidete Form einfüllen, dabei oben einen Rand frei lassen.



5 Die Oberfläche der Mousse mit einer Schicht Gelee überziehen und im Kühlschrank über Nacht fest werden lassen.



6 Die Mousse vom Aal im Anschnitt. Im Innern die Aalfilets und feine Mousse, umhüllt von einem gleichmäßig starken Geleemantel.

Spargel in Aspik

Leckerbissen zur Spargelzeit: Spargeltörtchen und Spargelterrine mit Garnelen und Schinken.

Spargel-Gelee-Törtchen mit kleinen Garnelen

1 kg weißer Spargel
Salz, 1 Prise Zucker
Saft von 1/2 unbehandelten Zitrone
125 g Garnelen, geschält & gekocht
Für das Spargel-Kerbel-Gelee
1 l Spargelsud
15 Blatt Gelatine, kalt eingeweicht
Salz, Pfeffer
3 EL fein gehackter Kerbel
Außerdem
10 Metallringe mit 8 cm Ø und 3 cm Höhe
hitzebeständige Klarsichtfolie

Den Spargel schälen, die Schalen beiseite legen und die Stangen in Salzwasser mit Zucker und Zitronensaft garen. Herausnehmen, den Spargel kalt abschrecken und mit Küchenpapier trockentupfen. Die Schalen in das Spargelkochwasser einlegen und bei niedriger Temperatur 20 Minuten köcheln lassen. Den Sud durch ein Sieb passieren und 1 l abmessen. Die eingeweichte und gut ausgedrückte Gelatine im heißen Sud unter Rühren auflösen, salzen, pfeffern und den Kerbel unterrühren.
Ein Blech mit 1 bis 2 cm hohem Rand mit einer stabilen Folie auslegen, weiterarbeiten, wie in Step 1 gezeigt. Das restliche Gelee aufbewahren. Die Ringe im Tiefkühlgerät gut kühlen. Die Ringe mit Gelee auskleiden und weiterarbeiten, wie in Step 2 bis 4 gezeigt. Die Spargelstücke mit den Garnelen mischen und die Törtchen fertig stellen, wie in den restlichen Steps gezeigt.



1 **Spargel-Gelee-Törtchen:** Die Spargel-Kerbel-Mischung etwa 5 mm hoch in das Blech gießen und im Kühlschrank erstarren lassen.



2 Das Spargel-Kerbel-Gelee aus dem Kühlschrank nehmen und mit der Folie in 3 cm breite und 23 cm lange Streifen schneiden.



3 Die Geleestreifen mit der Folie am Ringrand anlegen und die Metallringe damit ringsum auskleiden. Die Ringe erneut kühl stellen.



4 Von den Spargelstangen die Köpfe (4 cm lang) abschneiden. Den Rest der Stangen in 1 cm breite Streifen schneiden.



5 Die Spargelköpfe dem Rand der Ringe entlang aufstellen. Die Spargel-Garnelen-Mischung jeweils in die Mitte verteilen.



6 Die Ringe jeweils mit dem restlichen Spargel-Kerbel-Gelee auffüllen und die Törtchen im Kühlschrank fest werden lassen.



Geschmacklich und optisch ein Highlight: Spargel-Gelee-Törtchen angerichtet mit zarten Blattsalaten und einem cremigen Eier-Dressing.



7 Die Spargel-Garnelen-Törtchen aus dem Kühlschrank nehmen und vorsichtig den Metallring nach oben hin abheben.



8 Die Folie vorsichtig seitlich abziehen und die Spargel-Gelee-Törtchen nach Belieben mit etwas Salat anrichten und servieren.



Schicht für Schicht: Spargel und Schinken kommen lagenweise in die Form, dazwischen jeweils eine dünne Schicht Gelee, das immer erst kurz anziehen muss, bevor die nächste Schicht aufgelegt wird.

Spargel in Aspik mit Prager Schinken

[illegible] g weißer Spargel
Salz, 1 Prise Zucker
Saft von 1/2 unbehandelten Zitrone
250 g gekochter Schinken
in 6 Scheiben von 15,5 x 9 cm
Für das Spargel-Kräuter-Gelee:
400 ml Spargelsud
400 ml Gemüsefond
12 Blatt Gelatine, kalt eingeweicht
4 EL fein gehackte Kräuter
(Petersilie, Thymian, Estragon)
Außerdem:
1 Silikon-Kastenform mit 1 l
Pflanzenöl für die Form

Den Spargel schälen, die Schalen beiseite legen und die Spargelstangen in Salzwasser mit Zucker und Zitronensaft garen, herausheben und gut abtropfen lassen. Die Schalen in das Spargelkochwasser einlegen und alles bei geringer Temperatur noch 20 Minuten köcheln lassen. Den Sud durch ein Sieb passieren und 400 ml abmessen. Den Spargelsud und den Gemüsefond miteinander vermischen und die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Die gehackten Kräuter unterrühren und die Mischung leicht anziehen lassen.

Die Kastenform aus Silikon leicht mit Öl ausstreichen und mit Küchenpapier ausreiben, sonst hängt das Gelee nach dem Erstarren an. Wird eine Kasten- oder Terrinenform aus Metall verwendet, ist dieser Schritt nicht nötig. Einen größeren Behälter mit Eiswasser füllen und die Form gut vorkühlen. Das flüssige Spargel-Kräuter-Gelee bis knapp unter den Rand der Form einfüllen. Sobald ringsum eine 2 bis 3 mm dicke Schicht erstarrt ist, das restliche Gelee wieder ausgießen und in einer Schüssel auffangen. Auf dem Boden der chemisierten Form nebeneinander 5 Spargelstangen einlegen und die Sülze fertig stellen, wie unten in Step 1 bis 4 gezeigt. Die Sülze mit einer Scheibe Schinken abschließen. Diese mit einer Schicht Gelee überziehen und alles über Nacht im Kühlschrank gut durchkühlen lassen. Vor dem Servieren die Form kurz in heißes Wasser tauchen, die Spargel-Schinken-Sülze auf ein Brett stürzen und in Scheiben schneiden. Nach Belieben einen kleinen Salat oder auch nur ein Dressing nach Wahl dazureichen.



1 Die Spargelstangen knapp mit dem Spargel-Kräuter-Gelee bedecken und das Gelee leicht anziehen lassen.



2 Eine Lage Schinken auflegen, dabei darauf achten, dass der Schinken entsprechend der Form passgenau zurechtgeschnitten ist.



3 Wieder etwas Spargel-Kräuter-Gelee darauf gießen, bis es den Schinken überall gerade bedeckt und das Gelee leicht anziehen lassen.



4 Darauf folgt eine Lage Spargel und darauf wieder eine dünne Schicht Gelee. So fortfahren, bis alle Zutaten verbraucht sind.

Tellersülzen mit Fisch ...

... oder zartem Kaninchen. Die einzelnen Bestandteile dieser attraktiven Sülzen werden separat vorbereitet und gegart, dekorativ angerichtet und erst dann mit einem feinen Gelee überzogen.


①


②


③

① Seafood-Tellersülze mit Zitronengras-Gelee

20 Garnelenschwänze (Größe 16–20), bis auf das Schwanzsegment geschält, ohne Darm
Salz, Pfeffer
2 Langustenschwänze, je 200 g, roh, in der Schale
10 küchenfertige Jakobsmuscheln mit Corail
4 EL Olivenöl
4 Pak-choi, je 120 g, geputzt, in Blätter zerteilt
3 Mangos, in Würfeln von 1 cm Kantenlänge
10 Cocktailtomaten, gehäutet
20 g Mu-Err-Pilze, 90 g Enoki-Pilze, Thai-Basilikum
Für das Zitronengras-Gelee:
1 l Fisch- oder Geflügelfond
4 Stängel Zitronengras, in Stücken
1 Chilischote, ohne Samen, fein gehackt
4 Kaffir-Limettenblätter, Salz
12 Blatt Gelatine, kalt eingeweicht

Für das Gelee Fond mit Zitronengras, Chili und Limettenblättern aufkochen. Hitze reduzieren und 20 Minuten leicht köcheln lassen, durch ein Haarsieb passieren und salzen. Die gut ausgedrückte Gelatine im Fond auflösen. Garnelen salzen und pfeffern. Langustenschwänze in Scheiben à 50 g teilen. Jakobsmuschelnüsschen in 3 Scheiben schneiden, salzen und pfeffern. Öl erhitzen und die Meeresfrüchte von beiden Seiten 1 bis 2 Minuten braten; herausnehmen und auf Küchenpapier abkühlen lassen. Pak-choi in Salzwasser blanchieren, kalt abschrecken, trockentupfen und in tiefe Teller verteilen. Meeresfrüchte darauf anrichten, ebenso Mangowürfel, Cocktailtomaten, Mu-Err- und Enoki-Pilze. Eine Schicht Gelee darüber gießen und anziehen lassen. Eine weitere Geleeschicht darüber gießen, die Sülze erstarren lassen und mit Thai-Basilikum garniert servieren.

② Fenchel-Kaninchen-Sülze

5 ausgelöste Kaninchenschultern
Salz, Pfeffer, 3 EL Olivenöl
2 Fenchelknollen, geputzt, das Grün aufbewahren

200 g Karotten, geschält, in langen feinen Streifen
120 g Stangenselleriеherz, in feinen Streifen
200 g rote Zwiebeln, in feine Ringe geschnitten
10 Cocktailtomaten
Für das Tomaten-Gelee:
1 x Rezept Tomaten-Gelee (→ S. 275,
jedoch nur mit 12 Blatt Gelatine)

Ein Tomaten-Gelee herstellen, wie beschrieben. Die Kaninchenschultern salzen, pfeffern und im heißen Öl von beiden Seiten kräftig anbraten, dann bei 180 °C im vorgeheizten Ofen in 10 bis 12 Minuten fertig garen. Kaninchen herausnehmen und abkühlen lassen. Fenchel vierteln, in Salzwasser blanchieren und kalt abschrecken. Karotten- und Selleriestreifen in Salzwasser blanchieren, kalt abschrecken und das Gemüse trockentupfen. Auf jedem Teller ein Stück Fenchel, Gemüsestreifen, Kaninchen, Zwiebelringe und eine Cocktailtomate dekorativ anrichten. Das Tomatengelee gleichmäßig darüber verteilen und anziehen lassen. Die Sulze mit Fenchelgrün garnieren und servieren.

③ Tellersülze von geräuchertem Saibling, Melone & Tomaten-Gelee

5 geräucherte Filets vom Bachsaibling von je 300 g
1 Galia-Melone, in Spalten von je etwa 30 g
40 Cocktailtomaten, gehäutet
ausgestochene Kugeln von 1 Charentais-Melone
Für das Tomaten-Gelee:
2 x Tomaten-Gelee (→ S. 275,
jedoch nur mit 12 Blatt Gelatine)
Außerdem:
Portulakblättchen
grober Pfeffer

Saiblingfilets in Stücke schneiden und mit allen weiteren Zutaten in tiefen Tellern dekorativ anrichten. Das Gelee darüber gießen, anziehen lassen und die Tellersülze vom Saibling mit Portulak und grobem Pfeffer garniert servieren.

④ Pochiertes Steinbuttfilet in Zitronengras-Gelee

2 x Rezept Zitronengras-Gelee (→ S. 278)
10 pochierte Steinbuttfilets von je etwa 80 g
150 g Babyspinat, geputzt, Salz
140 g Stangensellerie, geputzt
10 Stangenselleriеherzblättchen
20 Cocktailtomaten, gehäutet
grober Pfeffer
Außerdem:
Schnittlauchspitzen

Das Zitronengras-Gelee herstellen, wie links beschrieben. Den Spinat in Salzwasser blanchieren, herausheben, in Eiswasser abschrecken und gut abtropfen lassen. Stangensellerie leicht schräg in schmale Stücke schneiden, in Salzwasser bissfest garen und abschrecken. Den Boden der Teller mit Spinat auslegen, etwas Gelee darüber verteilen und anziehen lassen. Darauf dekorativ Stangenselleriestücke und -blätter, Steinbuttfilets und Cocktailtomaten anrichten. Alles mit grobem Pfeffer bestreuen, knapp mit Gelee bedecken und im Kühlschrank fest werden lassen. Mit Schnittlauch und Geleewürfeln garniert servieren.

Pochiertes Steinbuttfilet in Zitronengrasgelee. Aus demselben Gelee sind auch die Würfelchen für die Garnitur. Dafür das restliche Gelee in eine flache Schale gießen, erstarren lassen und in kleine Würfel schneiden.



④

Feine Sülzen & Gelees

Ob mit Gemüse, Fleisch oder Geflügel: Alles eignet sich für die Herstellung von schmackhaften Sülzen. Der eigenen Kreativität sind hier keine Grenzen gesetzt.



Optisch interessant ist diese Spargel-Sülze in Terrinenform: eine Variante des Spargels in Aspik (→ S. 277), bei dem sich eine Lage weiße, eine Lage grüne und dann wieder weiße Spargel abwechseln. Dazwischen Garnelen und Schinken und dazu ein Kräutersalat mit Kräutervinaigrette.

① Tellersülze vom Spanferkelbraten und grünem Spargel

40 Stangen grüner Spargel, Salz
1 kg kalter Spanferkelbraten, in Scheiben (2 mm)
Für das Rote-Bete-Gelee:
1/2 Rezept Rote-Bete-Gelee (→ S. 274)
Für das Tomatengelee:
1 x Rezept Tomaten-Gelee (→ S. 275)
Außerdem:
hitzebeständige Frischhaltefolie, Zitronenmelisse

Rote-Bete-Gelee herstellen, wie beschrieben. Eine flache Form mit Folie auslegen, das Rote-Bete-Gelee eingießen, im Kühlschrank fest werden lassen und in 5 mm große Würfel schneiden. Das Tomaten-Gelee herstellen, wie beschrieben. Den Spargel putzen, Enden abschneiden, die Stangen kurz in Salzwasser garen und kalt abschrecken. Den Spargel der Länge nach halbieren. Einen tiefen Teller fächerartig mit Spanferkelbraten auslegen, die halbierten Spargel fächerartig darauf anrichten, alles mit Tomaten-Gelee überziehen und dieses anziehen lassen. Mit gewürfeltem Rote-Bete-Gelee garnieren und servieren.

② Schinken & Lauch in Aspik

250 g Lauch, etwa 11 Blätter, 19,5 cm lang, Salz
330 g gekochter Schinken in 6 Scheiben, 15,5 cm lang und 5 cm breit
Für das Sherry-Gelee:
400 ml Kalbsfond, 4 cl Sherry fino, Salz
8 Blatt Gelatine, kalt eingeweicht
Außerdem:
1 Trapezform, 20 x 5,5 x 8 cm

Für das Sherry-Gelee Fond leicht erhitzen, Sherry und Salz zufügen. Die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Lauchblätter in Salzwasser blanchieren, abschrecken, trockentupfen und auf Folie auslegen. In die gekühlte Form das Gelee 2 bis 3 mm hoch einfüllen, anziehen lassen. Lauch mit Gelee bestreichen und den Schinken darauf legen. Schinken-Lauch-Scheiben zurechtschneiden, es sollte ein 2 bis 3 mm breiter Rand frei bleiben. Eine Lauch-Schinken-Lage einlegen, mit Gelee bedecken und anziehen lassen. So weiterarbeiten, bis der Schinken verbraucht ist. Mit Gelee abschließen, über Nacht durchkühlen. Vor dem Servieren stürzen und in Scheiben schneiden.



Ein schöner Effekt: Zweierlei Gelees bringen Glanz und Geschmack. Das helle Tomaten-Gelee überzieht Spanferkelbraten und Spargel, das leuchtende Rote-Bete-Gelee sowie ein paar Blättchen Zitronenmelisse schaffen appetitlichen Kontrast.

③ Wachtelbrüstchen in Gelee

12 Wachtelbrüstchen ohne Knochen
Salz, Pfeffer, 45 ml Pflanzenöl
12 Lauchblätter, 20 cm lang, gut gewaschen
2 Selleriestangen, 30 cm lang, geputzt
4 junge Karotten, von jeweils etwa 40 g, geputzt
24 Zuckerschoten, geputzt
Für das Madeiragelee:
1/2 Rezept Madeira-Gelee (→ S. 274)
Außerdem:
1 Tunnelform von 30 x 6 x 6 cm

Wachtelbrüstchen salzen, pfeffern und im heißen Öl erst auf der Haut-, dann auf der anderen Seite 2 Minuten braten; herausnehmen und auskühlen lassen. Lauch, Sellerie, Karotten und Zuckerschoten in Salzwasser blanchieren, kalt abschrecken. Madeira-Gelee zubereiten, wie beschrieben. Die gekühlte Form mit Madeira-Gelee chemisieren und mittig mit Zuckerschoten auslegen, darauf 2 weitere Lagen Zuckerschoten legen, knapp mit Gelee bedecken und etwas anziehen lassen. Lauch dünn mit Gelee überziehen. Wachtelbrüstchen dann einrollen, 6 Brüstchen in die Form legen und knapp mit Gelee bedecken. Von außen je 1 Selleriestange sowie 1 Karotte einschichten, mit Gelee auffüllen. Zuletzt die restlichen Brüstchen einlegen, mit Gelee auffüllen und kühlen.

④ Sülze von Kalbszunge, Paprika und Schinken

je 180 g rotes und gelbes Paprikafruchtfleisch
80 g gekochter Schinken, in 2 Scheiben,
20 cm lang und einmal 5, einmal 6 cm breit
1 Kalbszunge, gepökelt und gekocht,
in 5 mm dicke Scheiben geschnitten
Für das Sherry-Gelee:
1 l Gemüsebrühe, 20 cl Sherry fino, Salz, Pfeffer
15 Blatt Gelatine, kalt eingeweicht
Außerdem:
1 Trapezform, 20 cm lang und 8 cm breit, Eis

Sherry-Gelee herstellen, wie links beschrieben, und die Form damit chemisieren. Paprika häuten und in 1 cm breite Streifen schneiden. Auf den Boden der Form 1 Scheibe Schinken (5 cm) legen, etwas Gelee darauf gießen und fest werden lassen. Abwechselnd rote und gelbe Paprikastreifen auflegen, mit Gelee überziehen und anziehen lassen. Es folgen 1 Schicht Zunge, Gelee, Paprika, Gelee, Zunge, Gelee, Paprika, Gelee, Schinken (6 cm) und Gelee. Die Sülze über Nacht gut durchkühlen.







MOUSSES UND PARFAITS

Pürees und Farcen von besonderer Feinheit aus allerbesten Rohstoffen.

Eine Mousse, im Deutschen auch als Schaumbrot bezeichnet, besteht aus einem sehr feinen, aus gegarten Rohstoffen hergestellten Püree. Dieses vermischt man zur Vollendung der Mousse mit einer Velouté, mit Schlagsahne und Gelatine, füllt es in entsprechend große Formen und lässt es im Kühlschrank erstarren. Die fest gewordene Mousse – etwa von Geflügel, Schinken oder Räucherfisch – wird vor dem Servieren gestürzt und entsprechend angerichtet. Füllt man die Masse zum Erstarren statt dessen in Portionsförmchen oder sticht daraus mit einem Löffel Klößchen ab, spricht man von Mousselines. Bilden feinste – sozusagen perfekte – Farcen die Grundlage, spricht man von Parfaits. Ihre Festigkeit erhalten diese entweder durch Pochieren im Wasserbad oder, wenn Gelatine mit im Spiel ist, auch durch Erstarren im Kühlschrank. Charakteristisch für Parfaits ist ein Optimum an Aussehen und Geschmack.













Trüffel & Gänseleber

Exquisit und teuer: Und doch sind viele gerade für die kalte Küche typische Gerichte ohne die raren Pilze oder feine Stopfleber nicht denkbar.



Weiße Trüffel aus dem Piemont. Charakteristisch ist das weißlich marmorierte Fleisch und die unregelmäßige Form. Eine der teuersten Trüffel.

Schon bei dem Gedanken an das feine Aroma von Trüffeln geraten Feinschmecker ins Schwärmen und sind bereit, ein Vermögen für die unansehnlichen Knollen mit dem besonderen Geschmack auszugeben. Denn im Gegensatz zu Champignon und Co. lassen sich die echten Trüffeln trotz aller Versuche bislang nicht mit Erfolg züchten, was sich entsprechend auf den Preis auswirkt. Doch existieren erhebliche Unterschiede.

Trüffel ist nicht gleich Trüffel

Es gibt ganz verschiedene Sorten und Qualitäten, die sich auch im Preis deutlich unterscheiden. Zu den gefragtesten und teuersten zählt die Weiße Trüffel aus Alba im Piemont. Sie wird gerne roh verzehrt, etwa in hauchdünnen Scheiben über ein Gericht gehobelt. Andere weiße Trüffelarten aus Italien sind etwas günstiger. Bei den Schwarzen Trüffeln unterscheidet man zum einen die echte Périgord-Trüffel aus Frankreich, die ebenfalls ein feines Aroma hat, jedoch nicht ganz so teuer ist. Zum andern gibt es die so genannten Winterträffeln, die in Größe und Form der Périgord-Trüffel gleichen. Beide sind im Innern von hellen Adern durchzogen, die in der Regel bei der Wintertrüffel jedoch etwas dicker als bei der Périgord-Trüffel sind.

Weniger aromatisch, dafür aber deutlich günstiger sind Sommertrüffeln. Sie sehen ähnlich aus wie Périgord-Trüffeln, haben aber ein gelblicheres Fleisch und sehr viel weniger Geschmack. Für Mousses, Parfaits, Pasteten und Terrinen werden oft Schwarze Trüffeln verwendet. Im Handel sind sie zur Saison im Herbst und Winter frisch, es gibt Schwarze Trüffeln aus Frankreich oder Italien jedoch auch aus dem Glas oder der Dose. Gute Qualitäten erkennt man am festen Fleisch der Trüffeln, es sollte weder zu weich, noch zu hart sein. Auch darf die Knolle keine holzigen oder verfaulten Stellen haben. Experten können eine gute Trüffel bereits am Duft erkennen.



Weiße Trüffel aus Umbrien, auch Bianchetto genannt. Sehr unregelmäßig geformt. Das hellere Innere weist Hohlräume auf. Nicht ganz so edel.



Schwarze Trüffel aus dem Périgord. Typisch für sie: die schwarze, warzenartige Außenhaut. Das Innere ist von weißlich grauen Adern durchzogen.



Schwarze Trüffel aus Umbrien, Italien, sind ebenfalls sehr gefragt, etwa jene aus Norcia. Sie sind etwas günstiger als die weißen.



Trüffelprodukte aus Schwarzen und Weißen Trüffeln (von links): Trüffelöl, aromatisiert mit Schwarzen Trüffeln, Trüffelpaste, Trüffelöl (Weiße), Trüffelmehl.



Sommertrüffeln sind wesentlich preisgünstiger als die weißen Trüffeln aus dem Piemont oder die Schwarzen Trüffelarten. Sommertrüffeln haben jedoch auch viel weniger Aroma und Geschmack.



Frische Morcheln aus Bayern. Morcheln gelten als sehr guter, aromatischer Speisepilz und werden gerne frisch oder getrocknet verwendet.



Morcheln aus Rumänien. Pilze aus Rumänien oder Polen kommen zunehmend auch bei uns auf den Markt. Wichtig sind Frische und Qualität!



Getrüffeltes Gänseleber-Parfait. Eine besondere Delikatesse und Highlight der kalten Küche: Feinste Lebermasse, gefüllt mit einem großen Stück aromatischer Schwarzer Trüffel. Oft ist dagegen die verwendete Menge an Trüffeln zu gering, um geschmacklich hervorzutreten, daher sollte man hier nicht sparen.

Stopflebern von Ente oder Gans gelten nach wie vor als eine exklusive Zutat der gehobenen Küche. Nur mit dieser speziellen Mastmethode liefert das Geflügel die gefragten großen, fetten und entsprechend zarten Lebern. Dafür werden die Tiere zunächst 5 bis 6 Monate lang im Freien bei laufend gehalten. Sie ernähren sich während dieser Zeit vollkommen natürlich. Erst im Anschluss daran werden die Gänse oder Enten dann noch einmal 3 Wochen lang intensiv gemästet. Viermal täglich wird ihnen jetzt 1 Pfund Mais verabreicht. Meist geschieht dies mit einem elektrisch betriebenen Trichter. Eine darin enthaltene Spindel zerkleinert das Futter und befördert es direkt in die Speiseröhre. Damit der Mais besser verdaut wird und leichter zu stopfen ist, wird er zuvor mit etwas Salz und Fett pochiert. Französische Bauern aus der Gascogne, dem Elsass oder aus dem Périgord versichern, dass die Gänse, sonst leicht erregbar und laut, diese Prozedur ganz still über sich ergehen lassen.



Geflügelleber von der Pute. Normale Lebern unterscheiden sich in Größe und Form deutlich von Stopflebern. Sie sind kleiner und viel dunkler.

Gefragte Delikatesse

Ob getadelt oder gelobt, Stopflebern sind eine Delikatesse, die nicht nur in Frankreich ihren Preis hat. Im Handel sind Enten- und Gänsestopflebern aus Frankreich frisch, in der Dose oder tiefgekühlt erhältlich. Angeboten werden sie im Ganzen oder auch in Scheiben oder Würfel geschnitten. Gänsestopfleber aus Osteuropa gibt es in unterschiedlichen Qualitäten, sie ist etwas günstiger als das französische Produkt.

Besonders groß ist die Auswahl an so genannten Halbkonserven. In dieser Form gibt es die Stopflebern von Ente oder Gans en bloc oder in Stücken, pur oder mit anderen Zutaten, etwa Trüffelstückchen oder anderen Pilzen vermengt. Bereits fertige Mousses oder Terrinen brauchen nur noch aufgeschnitten und serviert zu werden. Im Gegensatz zu diesen kostspieligen Produkten ist ungemästete, normale Geflügelleber von Gans, Ente, Pute oder Huhn absolut günstig, jedoch auch weniger zart. Dennoch spielt auch sie in der kalten Küche bei der Zubereitung von Mousses und Parfaits eine große Rolle. Wichtig bei allen Sorten Geflügelleber ist das saubere Parieren. Sämtliche Häutchen und Äderchen müssen vor der Weiterverarbeitung sorgfältig entfernt werden.



Gänsestopfleber bester Qualität. Diese Gänsestopfleber hier ist etwa 1 kg schwer und das ideale Ausgangsprodukt für feine Mousses, Parfaits oder Terrinen. In Kombination mit Trüffeln wird sie zur absoluten Delikatesse.



Gänsestopfleber parieren. Vor der Verwendung in der Küche werden mit einem scharfen, kleinen Messer sämtliche Adern und Häutchen entfernt.



Entenstopfleber aus dem Périgord. Auch Entenstopflebern sind in der kalten Küche gefragt, vor allem, weil sie etwas günstiger im Preis sind.



Zweierlei grüne Mousse: Links die Brokkoli-Mousse, rechts die zum Erstarren in eine Dreiecksform eingefüllte Spargel-Mousse

Zwei Methoden für Mousse

Gemüse in seiner feinsten Form: Einmal klassisch hergestellt – püriert und dann weiterverarbeitet – und einmal nach neuer Art im Pacojet.

Grundlage einer kalten Gemüse-Mousse ist ein Gemüsepüree, das mit einer Béchamelsauce oder einer Velouté sämig gemacht wird. In etwas heißem Wasser oder Fond aufgelöste Gelatine gibt ihr die nötige Bindung, zur Lockerung wird dann geschlagene Sahne untergehoben. Herstellen lassen sich Gemüse-Mousses aus den meisten Gemüsearten und die Einsatzmöglichkeiten sind groß. Eine Mousse kann aus nur einer Sorte Gemüse bestehen, es können aber auch verschiedene Pürees – und damit unterschiedliche Aromen – miteinander kombiniert werden. Oder die Mousse ist Grundlage einer Gemüseterrine mit einer Einlage aus gegartem Gemüse. Wichtig: Das Püree für die Mousse ausreichend würzen.

Brokkoli-Mousse

300 g Brokkoli, gekocht
150 ml Béchamelsauce
9 Blatt Gelatine, kalt eingeweicht
150 ml Sahne, geschlagen
Salz, Pfeffer

Außerdem:
Folie für die Form
1 Trapezform von 750 ml Inhalt
100 ml Sahne, 1 Prise Salz
Zitronenmelisseblättchen

Brokkoli im Mixer pürieren und eine Mousse herstellen, wie in der Bildfolge rechts gezeigt. Die Mousse aus der Form nehmen und die Folie entfernen. Sahne mit Salz steif schlagen und damit die Oberfläche der Mousse mit einer Schlangenlinie verzieren, mit Melisseblättchen bestreuen.

Spargel-Mousse

300 g grünes Spargelpüree
9 Blatt Gelatine, kalt eingeweicht
200 g Velouté (aus 20 g Butter, 20 g Mehl und 200 ml Spargelfond)
Salz, etwas Zucker
150 ml Sahne, geschlagen
Cayennepfeffer, 5 ml Zitronensaft

Spargelpüree auf Eis stellen. Gelatine gut ausdrücken, in der warmen Velouté auflösen, unterrühren, würzen und fertig stellen, wie bei der Brokkoli-Mousse beschrieben.



1 **Brokkoli-Mousse herstellen:** Den gekochten Brokkoli grob zerkleinern, in einen Mixer füllen und kurz pürieren.



2 Die Béchamelsauce zufügen und untermixen, bis ein homogenes Püree entstanden ist. Brokkolipüree aus dem Mixer nehmen.



3 Das Brokkolipüree durch ein Trommelsieb in eine vorgekühlte Edelstahlschüssel streichen, um alle größeren Stücke zu entfernen.



4 Die eingeweichte Gelatine gut ausdrücken, auf einem Wasserbad schmelzen und langsam mit dem Schneebesen unter das Püree rühren.



5 Das Brokkolipüree auf Eis kalt rühren, mit Salz und Pfeffer würzen und 1/4 der geschlagenen Sahne mit dem Schneebesen unterheben.



6 Die restliche Sahne zufügen – die Schüssel sollte dabei weiter auf Eis stehen – und vorsichtig mit dem Schneebesen unterheben.



7 Ein Stück Folie etwas breiter als die Form jedoch gleich lang ausschneiden, die Form damit auslegen und die Brokkolimasse einfüllen.



8 Die Oberfläche etwas glätten und die Form mehrmals leicht auf die Arbeitsfläche klopfen, damit keine Hohlräume entstehen.



9 Die Oberfläche der Brokkoli-Sahne-Masse mit Hilfe eines Teigschabers überall sorgfältig glatt streichen.



10 Die Masse mit der überstehenden Folie bedecken und die Brokkoli-Mousse im Kühlschrank fest werden lassen.

Im Pacojet zubereitet

Im Pacojet werden Lebensmittel durch die Kombination von Luftdruck, Minus-Temperatur und Geschwindigkeit zu einer homogenen Masse verarbeitet. Ein Vorteil: Der Pacojet »pacossiert« Lebensmittel in gefrorenem Zustand, man braucht sie nicht vorher aufzutauen. Eine Mousse lässt sich so leicht portionieren, es wird immer nur so viel »pacossiert«, wie gerade benötigt. Der Rest bleibt weiterhin tiefgekühlt. Wichtig ist die richtige Temperatur. Die Inhalte der Becher müssen bei –20 °C 24 Stunden gefrieren. Die optimale Temperatur des Gefriergutes vor der Verarbeitung im Pacojet liegt bei –18 °C bis –20 °C.

Spargel-Mousse im Pacojet

500 g grüner Spargel, blanchiert
Salz, 100 ml Wasser
200 ml Velouté
12 Blatt Gelatine, kalt eingeweicht
etwas Zucker
5 ml Zitronensaft
1 Messerspitze Cayennepfeffer
200 ml Sahne, geschlagen
Außerdem:
Folie für die Form
1 Dreiecks-Terrinenform von 750 ml Inhalt und 30 cm Länge

Die Spargelstangen am unteren Ende schälen und weiterverfahren, wie in der Bildfolge rechts gezeigt. Das Spargelmus mit Salz, Zucker, Zitronensaft und Cayennepfeffer würzen. 1/4 der geschlagenen Sahne unterrühren, dann die restliche Sahne unterheben. Die Form mit Folie auslegen, die Spargelmasse einfüllen und im Kühlschrank fest werden lassen. Die Spargel-Mousse aus der Form nehmen und die Folie entfernen.



1 **Spargel-Mousse im Pacojet herstellen:** Spargel in den Behälter füllen, salzen, 100 ml Wasser zugießen. Alles bei –20 °C 24 Stunden gefrieren.



2 Den Pacojet-Behälter (Becher) mit der gefrorenen Spargel-Wasser-Mischung nach Vorschrift in das Gerät stellen.



3 Den Pacojet einschalten und den gefrorenen Inhalt des Bechers einmal oder auch zweimal »pacossieren«.



4 Den Becher aus dem Gerät nehmen und das entstandene Spargelmus in eine Rührschüssel aus Metall umfüllen.



5 Die Velouté unter das Spargelmus rühren. Gelatine gut ausdrücken, auf einem Wasserbad schmelzen und langsam einrühren.

Räucherfisch-Mousselines

Eine Mousse, die in kleine Portionsförmchen verteilt wird, nennt man Mousseline.



1 **Räucherfisch-Mousse herstellen:** Die gehäuteten geräucherten Forellenfilets in Stücke schneiden und in einen Mixer füllen.



2 Die vorbereitete Fisch-Velouté zu den geräucherten Forellenfilets gießen und beides im Mixer fein pürieren.



3 Die Räucherfischmasse durch ein feines Sieb in eine Rührschüssel aus Metall streichen und mit Salz und Pfeffer würzen.



4 Die gut ausgedrückte Gelatine im erhitzten Fond auflösen, etwas abkühlen lassen und vorsichtig unter die Forellenmasse rühren.



5 Ein Viertel der geschlagenen Sahne mit Hilfe eines Schneebesens vorsichtig unter die abgekühlte Forellenmasse ziehen.



6 Restliche Sahne nach und nach mit dem Schneebesen unter die Forellenmasse heben. Die Mousse sollte leicht und homogen sein.



7 Jeweils 1 Löffel Kaviar auf den Boden der chemisierten Förmchen geben. Dafür am besten einen Perlmuttlöffel benutzen.



8 Mit einem Schöpflöffel die Räucherfisch-Mousse in die Förmchen füllen, kurz anziehen lassen und mit einer Geleeschicht abschließen.

Räucherfisch-Mousselines mit Kaviar

Für die Fisch-Velouté:
10 g Butter
20 g Schalotten, fein gewürfelt
10 g Mehl, 1/8 l kalter Fischfond
100 ml Sahne
Für die Räucherfisch-Mousse:
300 g geräucherte Forellenfilets
Salz, Pfeffer
9 Blatt Gelatine, kalt eingeweicht
100 ml Fischfond
1/4 l Sahne
Außerdem:
10 Timbale-Förmchen von je 100 ml Inhalt
1 l flüssiges Fischgelee (→ S. 291)
etwa 60 g Osietra-Kaviar

Zunächst die Velouté herstellen. Dafür die Butter in einer Kasserolle zerlassen und die Schalotten darin glasig schwitzen. Mehl darüber stauben und mitschwitzen, ohne es Farbe nehmen zu lassen. Den Fischfond einrühren und die Velouté 5 Minuten bei geringer Hitze kochen und binden lassen. Sahne zugießen und die Velouté weitere 5 bis 10 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen, durch ein feines Sieb passieren. Eine Räucherfisch-Mousse herstellen, wie in Step 1 bis 6 der Bildfolge links beschrieben. Die Förmchen mit abgekühltem, gerade noch flüssigem Fisch-Gelee chemisieren (→ S. 275), die Geleeschicht sollte 2 bis 3 mm dick sein. Auf den Boden der Förmchen jeweils 1 Löffel Kaviar setzen und mit Räucherfischmousse füllen, wie links in Step 7 und 8 gezeigt. Die Förmchen wiederholt leicht auf ein feuchtes Tuch oder auf die Arbeitsfläche aufstoßen, damit kein Hohlraum entsteht. Die Oberflächen glatt streichen und die Mousselines im Kühlschrank leicht anziehen lassen. Das restliche Fischgelee in die Förmchen gießen und erstarren lassen. Vor dem Servieren die Förmchen kurz in heißes Wasser tauchen und stürzen. Mit Blattsalat servieren.





Parfait kommt von perfekt. Und so sollte es auch sein, ganz gleich ob aus Puten- oder aus Entenleber. Das Parfait vor dem Servieren jeweils in Scheiben schneiden und auf einer Platte anrichten.

Parfaits mit Geflügelleber

Das Putenleber-Parfait ist warm, das Entenleber-Parfait ist kalt zubereitet, sehr delikat sind alle beide.

Parfait von Putenleber

300 g Putenlebern, 200 g Butter
1 Ei, 6 g Pökelsalz, weißer Pfeffer
1 TL Majoran & Thymian, gehackt
je 3 cl Madeira, 3 cl Portwein und Cognac, auf 3 cl reduziert
Außerdem:
hitzebeständige Folie
1 Trapez-Terrinenform von 600 ml Inhalt und 35 cm Länge

Lebern durch ein Sieb streichen und weiterarbeiten, wie unten gezeigt. Das Parfait im Kombidämpfer bei etwa 75 °C 30 Minuten oder im Wasserbad (80 °C) – Ofen auf 100 °C vorheizen – pochieren. Das Parfait in der Form auskühlen lassen, stürzen und Folie abziehen.

Parfait von Entenleber

300 g Entenlebern
150 g Butter
1 säuerlicher Apfel (Boskoop, 100 g)
100 ml Sahne
6 g Pökelsalz, weißer Pfeffer
etwas frischer Majoran, gehackt
je 3 cl Portwein und Calvados auf 3 cl reduziert
Außerdem:
hitzebeständige Folie
1 Dreieck-Terrinenform von 500 ml Inhalt und 30 cm Länge

Das Entenleber-Parfait im Kühlschrank einige Stunden gut durchkühlen und fest werden lassen. Aus der Form nehmen, die Folie abziehen und das Entenleber-Parfait in gleichmäßig dicke Scheiben schneiden.



1 **Putenleber-Parfait herstellen:** Putenlebern mit dem Metallspatel durch ein Trommelsieb streichen, so bleiben Sehnen und Häutchen zurück.



2 Putenleber in einen Mixer füllen. Ei, Pökelsalz, weißer Pfeffer und fein gehackte Kräuter zufügen und alles fein pürieren.



3 Reduzierten Alkohol untermixen und die zerlassene, lauwarme Butter einlaufen lassen. Form 4 bis 5 cm überlappend mit Folie auslegen.



4 Die Putenlebermasse in die vorbereitete Form füllen und die überlappende Folie beidseitig über dem Parfait zusammenschlagen.



1 **Entenleber-Parfait zubereiten:** Die von allen Sehnen und Häutchen befreiten Entenlebern in 15 g zerlassener Butter rosa anbraten.



2 Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien, in Spalten schneiden und in einer Pfanne in 15 g zerlassener Butter leicht andünsten.



3 Entenlebern mit der Sahne, den Gewürzen, den Apfelspalten sowie dem reduzierten Alkohol im Mixer fein pürieren.



4 Die restliche Butter zerlassen, lauwarm abkühlen und einlaufen lassen. Die Form mit Folie auslegen und die Parfaitmasse einfüllen.

Luftig: Räucherfischmousse

Elegante Bereicherung für jedes Büfett: Die Mousse von geräucherter Forelle und vom geräucherten Saibling. Durch die Verwendung von Osietra-Kaviar wird Erstere allerdings etwas kostspielig. Eine Alternative sind günstigere Kaviarsorten.



Mousse von geräucherter Forelle

Für das Fisch-Gelee:
1 l Fischfond
Salz, Pfeffer
15 Blatt Gelatine, kalt eingeweicht
Für die Mousse:
300 g geräucherte Forellenfilets ohne Haut
200 ml kalte Fisch-Velouté (→ S. 288)
Salz, weißer Pfeffer
100 ml Fischfond
10 Blatt Gelatine, kalt eingeweicht
1/4 l Sahne, steif geschlagen
60 g Osietra-Kaviar
Außerdem:
1 Trapez-Terrinenform von 1 l Inhalt
und 20 x 10 x 7 cm Größe
20 g Osietra-Kaviar
Petersilienblättchen

Zunächst das Fisch-Gelee herstellen. Dafür den Fischfond erhitzen, salzen, pfeffern und die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Das Fischgelee bis kurz vor den Gelierpunkt erkalten lassen. Die Forellenfilets in Stücke schneiden und mit der Velouté im Mixer bei niedriger Drehzahl pürieren. Durch ein feines Sieb streichen und die Masse mit Salz und Pfeffer würzen. Den Fischfond erhitzen, die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen, abkühlen aber nicht gelieren lassen. Das flüssige Gelee unter die Forellenmasse rühren. Bevor diese zu gelieren beginnt, ein Viertel der geschlagenen Sahne mit dem Schneebesen unterrühren, dann nach und nach die restliche Sahne mit einem Holzlöffel unterziehen.
Die Terrinenform mit Fischgelee chemisieren (→ S. 275) und das Gelee im Kühlschrank fest werden lassen. Die Hälfte der Forellenmousse in die Form füllen, in die Mitte eine Rinne eindrücken und den Kaviar einfüllen.
Die Mousse etwas anziehen lassen. Die restliche Forellenmousse darauf verteilen. Die Form immer wieder leicht auf die Arbeitsfläche aufstoßen, damit die Luftblasen entweichen und keine Hohlräume entstehen. Die Oberfläche glatt streichen und die Mousse im Kühlschrank etwas anziehen lassen. Mit Fischgelee übergießen – der Geleerand sollte ringsum gleich stark sein – und die Mousse im Kühlschrank vollständig erstarren lassen. Herausnehmen, die Form kurz in heißes Wasser tauchen und die Mousse vorsichtig auf eine Platte stürzen, in Scheiben schneiden und mit Kaviar und etwas Petersilie garnieren.



Mousse von geräuchertem Saibling: Schön gleichmäßig in der Konsistenz sollte sie sein und keinerlei Hohlräume aufweisen. Dafür wird die Mousse in der Form vor dem Erstarren immer wieder leicht auf die Arbeitsplatte oder auf ein feuchtes Tuch geklopft, so können eventuell vorhandene Luftblasen entweichen.

Mousse von geräuchertem Saibling

Für die Mousse:
300 g geräucherte Saiblingfilets ohne Haut
200 ml kalte Fisch-Velouté (→ S. 288)
Salz, weißer Pfeffer
100 ml Fischfond
10 Blatt weiße Gelatine, kalt eingeweicht
1/4 l Sahne, geschlagen
Außerdem:
1 Dachrinnenform von 1 l Inhalt
Klarsichtfolie

Die Saiblingfilets in Stücke schneiden und mit der Velouté im Mixer bei niedriger Drehzahl pürieren. Durch ein feines Sieb streichen und die Masse mit Salz und Pfeffer würzen. Den Fischfond erhitzen, die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen und abkühlen, aber nicht gelieren lassen. Das flüssige Gelee unter die Saiblingmasse rühren. Ein Viertel der geschlagenen Sahne mit dem Schneebesen einrühren, die restliche Sahne nach und nach mit dem Holzlöffel unterziehen. Die Form mit Folie auslegen. Die Mousse einfüllen, glatt streichen und im Kühlschrank erstarren lassen. Herausnehmen, die Mousse mit der Folie aus der Form heben und auf eine Platte legen. Die Folie abziehen, die Saiblingmousse in fingerdicke Scheiben schneiden und nach Belieben mit einer Garnitur aus Blattsalaten und Kräutern anrichten.





Lachs-Parfait

350 g Lachs
350 ml Sahne
1 Eiweiß
2 cl Grand Marnier
abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Orange
Salz, weißer Pfeffer
Außerdem:
1 Tunnelform von 750 ml, 30 cm lang, 5 cm breit
hitzebeständige Klarsichtfolie zum Auslegen

Die beweglichen Teile des Mixers oder Kutters gut kühlen. Lachs in Stücke schneiden und wie die Sahne ebenfalls gut kühlen. Den Lachs mit etwas Sahne pürieren. Die restliche Sahne sowie das Eiweiß zufügen und weitermixen. Die Masse zwischendurch immer wieder gut kühlen. Die Farce durch ein feines Sieb streichen. Grand Marnier und Orangenschale unterrühren, salzen und pfeffern. Die Form mit Folie ausschlagen, die Masse einfüllen, glatt streichen und bei 75 °C im Kombidämpfer oder im 80 °C warmen Wasserbad im auf 170 °C vorgeheizten Ofen 25 Minuten pochieren. Herausnehmen, auskühlen lassen und das Lachsparfait aus der Form nehmen. Die Folie entfernen, das Lachs-Parfait in fingerdicke Scheiben schneiden und servieren.

Sauerrahm-Lachs-Parfait

200 g Lachsfilet, Salz, Pfeffer, 200 ml Fischfond
Zitronensaft, 1 Prise Zucker, Cayennepfeffer
200 g Sauerrahm
100 g Crème fraîche
4 Blatt Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht
50 g Sahne, geschlagen
Außerdem:
1 Tunnelform von 750 ml, 30 cm lang, 5 cm breit
hitzebeständige Klarsichtfolie zum Auslegen
grob gehackter Dill zum Garnieren

Das Lachsfilet zurechtschneiden, es soll 30 cm lang und 4 cm breit sein, salzen und pfeffern. Fischfond erhitzen, würzen und den Lachs dann kurz pochieren, herausnehmen und abkühlen lassen. Sauerrahm mit Crème fraîche verrühren, salzen und pfeffern. Gelatine gut ausdrücken, auf einem Wasserbad schmelzen und rasch unter die Sauerrahm-Mischung rühren. Geschlagene Sahne unterziehen. Die Form mit Folie auslegen, die Hälfte der Sauerrahmmasse einfüllen und leicht anziehen lassen. Das Lachsfilet mittig auflegen, mit der restlichen Sauerrahmmasse bedecken und im Kühlschrank fest werden lassen. Aus der Form nehmen, mit Dill bestreuen und das Sauerrahm-Lachs-Parfait in fingerdicke Scheiben schneiden.





Schinken-Mousse

20 g Butter, 15 g Mehl, 200 ml Kalbsfond
6 Blatt Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht
250 g gekochter Schinken, in Würfeln
Salz, weißer Pfeffer
2 cl Cognac
1/4 l Sahne, steif geschlagen
150 g gekochter Schinken, in Scheiben
Außerdem:
1 Dachrinnenform von 750 ml Inhalt
hitzebeständige Klarsichtfolie zum Auslegen

Aus Butter, Mehl und Kalbsfond eine Velouté zubereiten (→ S. 297). Die Gelatine gut ausdrücken und in der heißen Velouté auflösen. Die Schinkenwürfel fein pürieren und die Masse gut mit der Velouté verrühren, salzen, pfeffern und auf Eis kalt rühren, dabei den Cognac einrühren. Sobald die Masse etwas anzieht, die geschlagene Sahne unterheben. Die Form mit Folie auslegen, Schinkenscheiben einlegen, sie sollen den Rand der Form etwa 3 cm überlappen. Die Schinkenmousse einfüllen, überstehenden Schinken nach innen klappen und die Mousse einige Stunden durchkühlen lassen. Herausnehmen, aus der Form stürzen und die Folie entfernen. Schinkenmousse in Scheiben schneiden und servieren.

Tomaten-Mousse

150 g Tomatenfruchtfleisch, in Stücken
50 ml Tomatensaft, 50 g Tomatenmark
50 g Ketchup
50 ml Geflügelvelouté, Salz, Pfeffer, Zucker
6 Blatt Gelatine, kalt eingeweicht
1/4 l Sahne, steif geschlagen
100 g Tomatenfruchtfleisch, klein gewürfelt
Außerdem:
Trapezform von 750 ml Inhalt
Spritzbeutel mit Lochtülle Nr. 4
hitzebeständige Klarsichtfolie zum Auslegen
1/4 l Sahne, Salz, 1 EL geröstete Sesamsamen

Tomaten mit Tomatensaft, -mark und Ketchup pürieren und durch ein Sieb passieren. Geflügelvelouté erwärmen, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen, die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen, unter die Tomatenmischung rühren und abkühlen lassen. Bevor die Masse zu gelieren beginnt, die Sahne unterheben und die Tomatenwürfel unterziehen. Form mit Folie auslegen, Tomatenmasse einfüllen und einige Stunden kühl stellen, bis sie fest ist. Aus der Form nehmen. Sahne mit Salz steif schlagen, ringsum Tupfen aufspritzen und mit Sesam bestreuen. Die Mousse in Scheiben schneiden und servieren.

PASTETEN TERRINEN GALANTINEN

Highlight und hohe Kunst der kalten Küche: Hier stellt die Küche ihr Können unter Beweis.

Basis für alle drei – Krustenpastete, Terrine und Galantine – sind feine, gut gewürzte Farcen, die dann unterschiedlich weiterverarbeitet werden. So umschließt bei der Krustenpastete, die in speziellen Formen im Ofen gebacken wird, ein Mantel aus Teig die Farce. Um beim Aufschneiden ein schönes Schnittbild zu erzielen, erhält sie verschiedene Einlagen. Den beim Backen entstandenen Hohlraum gießt man nach dem Erkalten der Pastete mit Gelee aus. Bei der Terrine, Schüssel- oder Napfpastete wird die Farce direkt in spezielle Formen gefüllt und pochiert. Nach dem Erkalten wird die Terrine gestürzt oder auch in der Form serviert und schräg herausgeschnitten oder ausgestochen. Ausgebeinte Tierkörper, etwa eine Poularde, umschließen bei Galantine oder Ballotine die Farce; diese wird meist pochiert oder braisiert.












Krustenpastete

Eine feine Farce ist von einem Teigmantel umgeben und wird in speziellen Formen im Ofen gebacken. Der beim Backen entstehende Hohlraum wird nach dem Erkalten mit einem geschmacklich auf die Farce abgestimmten flüssigen Gelee ausgegossen. Beliebte Krustenpasteten sind etwa Lamm- oder Hasenpastete, Wildpastete, die abgebildete Schweinefiletpastete oder eine Pastete »à la maison«, eine hausgemachte Pastete.



Terrine

Sie wird auch als **Schüsselpastete** oder als **Napfpastete** bezeichnet. Bei der Terrine wird eine feine Farce in einer Form im Wasserbad pochiert. Nach dem Erkalten wird sie entweder gestürzt oder in der Terrinenform serviert und schräg herausgeschnitten oder ausgestochen. Beliebte Terrinen sind beispielsweise Fasanenterrinen, Schinkenterrinen, Steinpilzterrinen oder auch Gemüseterrinen wie die links abgebildete.



Galantine klassisch

Eine feine Farce wird in der Regel in ausgebeinte Tierkörper, beispielsweise in Geflügel wie Poularde oder Ente, oder auch in Teile von Tierkörpern gefüllt und pochiert. Beliebt sind etwa Galantinen von der Wildente, Galantine vom Huhn, Galantine vom Aal sowie Zampone – der gefüllte Schweinsfuß.



Galantine – Rollpastete

Alternativ kann eine feine Farce auch auf entbeintem Fleisch – eventuell mit größeren Fleischstücken vermischt – aufgebracht und mit Hilfe einer Folie aufgerollt und pochiert werden. Solche gerollten Galantinen oder Rollpasteten werden auch in eine Tunnelform gefüllt und pochiert. Beliebt sind Rollpasteten mit Geflügel oder auch vom Rentier.



Ballotine

Wird eine feine Farce in kleinere ausgebeinte Tiere – etwa in eine Wachtel wie auf dem Bild links – gefüllt, spricht man von einer Ballotine (Frankreich). Hierzulande bezeichnet dieser Begriff auch kleinere, mit Farce gefüllte Teile von Tierkörpern. Beliebt sind insbesondere mit einer Farce gefüllte Geflügelkeulen.

Pasteten, Terrinen & Co.

Basis ist immer eine feine Farce, die mit oder ohne Teig in eine Form oder auch in ausgebeintes Geflügel gefüllt und gebacken oder vorsichtig pochiert wird.

Die Zubereitung von Pasteten, Terrinen und Galantinen ist in der kalten Küche von großer Bedeutung und erfordert einige Erfahrung. Beachtet man jedoch ein paar Grundregeln, ist alles halb so schwierig. Neben den erforderlichen Formen benötigt man als Basis von Krustenpastete, Terrine und Galantine immer eine Farce. Darunter versteht man eine fein gehackte oder anders zerkleinerte Masse aus Fleisch, Wild, Geflügel, Fisch, Krustentieren oder auch aus Gemüse. Damit diese Masse zusammenhält, wird ein Bindungs- oder Lockerungsmittel benötigt. Das kann Sahne sein, wie häufig bei Fischfarcen der Fall, eine Panade oder auch Ei oder Eiweiß. Für den Geschmack sorgen entsprechende Gewürze und Aromen, wozu auch Alkoholika wie Madeira, Sherry, Portwein oder Cognac gerechnet werden. Farbliche Kontraste setzen Pistazien, Trüffel- oder Paprikawürfelchen. Und um ein schönes Schnittbild zu erhalten, werden vielfach kleinere Würfel oder auch größere Stücke Schinken, Pökelzunge, Filetstücke (Fleisch oder Fisch), Gänseleber, Wachtelbrüste oder Garnelen, um hier nur einige Möglichkeiten zu nennen, unter die Farce gemischt.

Darüber hinaus besteht die Möglichkeit, Farcen ganz oder teilweise einzufärben und dadurch zusätzliche willkommene Abwechslung im Anschnitt zu erzielen.

Das Färben von Farcen

Optisch interessante Effekte lassen sich mit abwechselnd in die Form gefüllten Farcen erzielen. Durch Zugabe von Safran oder Spinat wird eine Farce gelb oder grün. Doch während Safranpulver einfach unter einen Teil der Farce gerührt werden kann, empfiehlt es sich, den grünen Farbstoff – das Chlorophyll – aus dem Spinat zu extrahieren und eine »Spinatmatte« zum Färben herzustellen, damit die Masse nicht zu feucht wird. Wem dies zu aufwändig erscheint oder wenn Feuchtigkeit keine Rolle spielt, kann man anstelle von Spinatmatte auch dieselbe Menge Spinatpüree verwenden.

Spinatmatte herstellen (10 g)

200 g Spinat, geputzt
2 bis 3 EL Wasser

Erst wenige Spinatblätter mit dem Wasser pürieren, dann nach und nach den restlichen Spinat zufügen und ebenfalls pürieren. Das Spinatpüree in ein Passiertuch

Bindung und Lockerung

Bei der Bindung und Lockerung von Farcen gibt es verschiedene Möglichkeiten, rechts ein kurzer Überblick über Panaden & Co.

einschlagen und an den Enden jeweils zusammendrehen. Den Saft durch weiteres Zusammendrehen des Tuches auspressen und in einer Kasserolle auffangen. Den Spinatsaft auf etwa 65 °C erhitzen, jedoch nicht kochen. Das Chlorophyll zieht sich zusammen und kann mit einem Teesieb abgeschöpft werden. Die so gewonnene Spinatmatte gut abtropfen lassen und weiterverarbeiten.

Verschiedene Panaden

Zunächst wird grundsätzlich immer das im Grundstoff (Fleisch, Wild, Geflügel, Fisch) enthaltene Eiweiß zur Bindung genutzt. Ist der Anteil jedoch zu gering, müssen andere Formen der Bindung und Lockerung hinzukommen – so genannte Panaden (nicht zu verwechseln mit Panierung wie beim Panieren von Schnitzeln). Der Anteil einer Panade an einer Farce darf maximal 20 % betragen, um das Ergebnis geschmacklich nicht zu beeinflussen. Bei Brotpanaden werden Weißbrotscheiben ohne Rinde in kalter Milch oder Sahne eingelegt, ausgedrückt und dann zusammen mit den anderen Zutaten durch den Wolf gedreht. Oder man weicht, das ist die zweite Möglichkeit, Weißbrotbrösel (mie de pain) in heißer Milch ein, rührt sie auf dem Herd trocken und mischt sie erkaltet unter die Farce. Auch bei der Mehlpanade gibt es zwei Möglichkeiten: Beim »Abbrennen« bringt man 100 ml Milch oder Wasser mit 20 g Butter und 1 g Salz zum Kochen, rührt 50 g Mehl ein und brennt die Masse zum Kloß ab. Bei der zweiten Methode wird erst eine Velouté zubereitet, die dann unter die Farce gerührt wird.

Gemüse-Velouté (1 l)

70 g Butter, 70 g Schalottenwürfel
80 g Mehl, 3/4 l Gemüsefond
1/4 l Sahne, Salz, weißer Pfeffer

Butter zerlassen, Schalotten darin anschwitzen und mit dem Mehl bestäuben, ohne es Farbe nehmen zu lassen. Den kalten Fond zugießen, alles glatt rühren und einige Minuten durchkochen lassen. Sahne zugießen und alles noch 5 bis 10 Minuten köcheln lassen. Die Velouté würzen und durch ein feines Sieb passieren, um eventuell vorhandene Klümpchen zu entfernen.
Nach diesem Grundrezept lässt sich je nach verwendetem Fond auch eine Fisch- oder Geflügelvelouté herstellen.

Verschiedene Möglichkeiten der Bindung und Lockerung von Farcen:

Die reine Fleischfarce

Bei dieser Farce entsteht die Bindung allein durch das fleischeigene Eiweiß. Verwendet werden nur beste Zutaten: Frisches gut pariertes Fleisch und fester Rückenspeck vom Schwein zur Lockerung. Da Eiweiß durch Wärme seine Bindefähigkeit verliert, sollte die Temperatur während des ganzen Arbeitsablaufs möglichst niedrig sein.



Brot zur Lockerung

In Kombination mit Eiweiß, Milch oder auch mit Sahne bringt eingeweichtes – oder besser: nur angefeuchtetes – Weißbrot ohne Rinde Bindung und Lockerung zugleich. Die Verwendung von Brot empfiehlt sich vor allem für zarte leichte Fisch-, Gemüse- und Fleischfarcen.



Die Verwendung von Ei

Die Einarbeitung von Eiern in eine Farce bewirkt Bindung und Lockerung zugleich. Im Gegensatz zur reinen Fleischfarce kann bei Fleischfarcen mit Ei der Speckanteil stark reduziert werden. Eier sind zudem ein weit gehend neutrales und gutes Bindemittel für Farcen mit nur geringem Fleischanteil oder für Farcen mit anderen Grundprodukten, etwa mit Gemüse.



Neutrale Bindung mit Reis

Gekochter Reis ist geschmacklich recht neutral, allenfalls die Flüssigkeit, in der gegart wurde – Gemüse-, Geflügel-, Kalbs- oder Fischfond – spielt eine gewisse Rolle. Daher eignet sich Reisstärke insbesondere zur Lockerung von sehr zarten Farcen, etwa mit Fisch und Geflügel. Wichtig ist jedoch, dass der Reisanteil nicht zu groß ist, sonst wird die Farce leicht schmierig in der Konsistenz.



Mehlpanaden zur Lockerung

Mehlpanaden eignen sich für alle Arten von Farcen. Jedoch sollte ihr Anteil nicht zu groß sein, sonst erhält die Farce eine leicht klebrige Konsistenz. Zwei Methoden haben sich bewährt: Das »Abbrennen« der Mehlpanade wie beim Brandteig oder die Zubereitung einer Velouté. Wird die Mehlpanade auf diese Weise vorbereitet, gelingt die Farce. Eine Mehlpanade mit 1 Ei oder 2 Eigelben nennt man Frangipane.





Messerscharf – für feine Farcen

Die Messer von Fleischwolf oder Kutter müssen sehr scharf sein, sonst wird das Fleisch nicht zerkleinert, sondern zerquetscht.



Eine Farce besteht aus fein gehacktem, gewürztem und gebundenem Fleisch von Geflügel, Schwein, Kalb, Rind, Wild oder Fisch. Farcen sind vielseitig einsetzbar, hauptsächlich werden sie jedoch als Füllung (Pastete, Galantine) verwendet oder treten als eigenständiges Gericht (Terrine) an. Hat man einmal eine Grundfarce, beispielsweise aus Geflügel – kann daraus durch Zugabe von weiteren Bestandteilen ganz Verschiedenes entstehen, wie das Bild rechts zeigt: Mit Pistazien und Schinkenwürfeln vermischt wird die Farce zur Füllung einer Geflügelpastete oder -Galantine. Rührt man unter einen Teil der Farce etwas Spinatmatte, lässt sich so eine Terrine mit interessanten Farbeffekten herstellen. Und vermischt man die Farce mit weiteren Zutaten wie Möhren oder Champignons, wird daraus wieder eine andere Geflügelterrine. So variabel Farcen in der Anwendung sind, so ähnlich sind sie in der Zubereitung. Im Folgenden kurz das Wichtigste zur Herstellung, erklärt am Beispiel einer Geflügelfarce sowie einige Vorschläge für Würzmischungen.

Voraussetzungen

Frische und Qualität der Ausgangsprodukte bestimmen entscheidend die Qualität des Ergebnisses. Deshalb sollten für Farcen grundsätzlich nur erstklassige Zutaten Verwendung finden.



1 **Geflügelfarce herstellen:** Hühnerbrust oder Putenbrust und grünen Speck in Streifen schneiden, würzen und 30 Minuten kühlen.



2 Bewegliche Teile des Fleischwolfs 1 Stunde kühlen. Den Speck einmal durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen, kühl stellen.



3 Hühner- oder Putenbrust durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen, in eine kalte Schüssel füllen und gut kühlen.



4 Fleisch und Speck ein zweites Mal durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen und in eine kalte Metallschüssel füllen. Erneut kühlen.

Farcen erhalten ihre Bindung durch das im Grundstoff enthaltene Eiweiß (Globulin). Es steckt in den Fasern aller Fleischarten (Geflügel, Schlachtfleisch, Wild, Fisch und Krustentiere). Nach Möglichkeit sollte die Bindung ohne fremde Hilfsmittel zustande kommen. Damit dies gelingt, sind ein paar grundsätzliche Punke zu beachten.

1 Das Eiweiß muss zunächst einmal freigelegt werden. Dies geschieht durch Zerkleinern im Fleischwolf oder Mixer/Kutter.
2 Das Eiweiß ist nur in Zusammenhang mit Salz voll löslich, darum wird das Fleisch vor dem Zerkleinern gewürzt.
3 Durch Wärmeeinwirkung gerinnt das Eiweiß und verliert damit seine Bindefähigkeit.
Deshalb ist eine entsprechende Kühlung der Grundstoffe und Geräte absolute Voraussetzung.

In der Praxis bedeutet dies, dass es nicht genügt, nur die Zutaten zu kühlen. Durch die beim Zerkleinern entstehende Wärme würde sich das Eiweiß ohne weitere Kühlung zu stark erwärmen – schon ab einer Temperatur von 20 °C verliert es seine Bindefähigkeit. Daher müssen auch die Geräte (Fleischwolf oder Kutter) gut vorgekühlt werden. Nach dem Durchlassen erfolgt die Weiterverarbeitung auf Eis. Auch Sahne und Eiweiß müssen kalt sein, sie werden nach und nach zugegeben.

Geflügelfarce

600 g Hühner- oder Putenbrust ohne Haut
150 g grüner Speck
Salz, Pfeffer
10 g Ingwerwurzel, fein gehackt
2 Lorbeerblätter, fein gehackt
1 Thymianzweig, Blättchen abgezupft und fein gehackt
1/4 l Sahne
1 Eiweiß
30 g geschälte Pistazienkerne
120 g Schinkenwürfel

Fleisch, Speck, Sahne und Eiweiß gut kühlen und daraus eine Farce herstellen, wie in der Bildfolge unten gezeigt, dabei zwischen den einzelnen Arbeitsschritten immer wieder kühl stellen oder die Farce auf Eis wie gezeigt fertig stellen.

Würzende Zutaten

Neben der korrekten Herstellung ist auch eine gute Würzung für das Gelingen einer Farce entscheidend. Neben den rechts beschriebenen Mischungen sind oft weitere würzende Zutaten wie abgeriebene Schale von Zitrusfrüchten, Trockenpilze, Trüffel oder würzende Spirituosen mit im Spiel. Sie werden einer Farce meist nicht direkt, sondern sirupartig reduziert zugesetzt. Gerade bei Hochprozentigem sollte man daher besonders auf Qualität achten, da beim Reduzieren der Alkohol verschwindet und nur das Aroma übrig bleibt.

Gewürzmischungen für Pasteten

Gewürzmischungen für Pasteten gibt es viele, teilweise bereits fertig gemischt. Frisch – aus ganzen Körnern – hergestellt ist ihr Aroma jedoch intensiver. Deshalb hier drei wichtige Grundmischungen für Pasteten und Farcen. Zum Mehlen der Gewürze eignet sich eine elektrische Kaffeemühle oder auch eine Küchenmaschine. Am besten stellt man die Mischungen gleich in größerer Menge her, luftdicht verschlossen, kühl und dunkel gelagert halten sie sich gut.

Für zarte Farcen

20 g weiße Pfefferkörner
10 g Korianderkörner
25 g getrockneter Thymian
25 g getrocknetes Basilikum
10 g Gewürznelken
20 g Muskatnuss
15 g Lorbeerblätter
10 g Pimentkörner
10 g Muskatblüte (Macis)
30 g getrocknete Steinpilze

Sämtliche Gewürze in der elektrischen Kaffeemühle oder im Mixer fein mahlen oder von Hand im Mörser fein zerstoßen. Man rechnet im Schnitt 1 bis 2 TL Pastetengewürz auf 1 kg Farce.

Universalmischung

10 g weiße Pfefferkörner
10 g schwarze Pfefferkörner
10 g Delikatess-Paprika
5 g Rosenpaprika
5 g getrockneter Majoran
8 g getrockneter Thymian
8 g getrocknetes Basilikum
8 g Muskatnuss
8 g Muskatblüte (Macis)
10 g getrocknete Lorbeerblätter
10 g Gewürznelken
8 g Ingwer

Zubereitung wie links.

Für Wildfarcen

10 g weiße Pfefferkörner
10 g schwarze Pfefferkörner
5 g Delikatess-Paprika
5 g Rosenpaprika
8 g getrockneter Majoran
10 g getrockneter Thymian
10 g getrocknetes Basilikum
10 g Muskatnuss
10 g Muskatblüte (Macis)
10 g getrocknete Lorbeerblätter
10 g Gewürznelken
10 g getrockneter Liebstöckel
10 g Ingwer
25 g getrocknete Wacholderbeeren
50 g getrocknete Mousseron (Gewürzpilze)

Zubereitung wie links.

Pastetensalz

Pastetensalz ist eine Mischung aus Pastetengewürz und Salz. Man rechnet 20 bis 35 g Gewürzmischung auf 500 g Salz und 16 bis 20 g Pastetensalz auf 1 kg Farce.





5 Eine zweite größere Schüssel mit Eis füllen und die Schüssel mit den Zutaten darauf setzen. Ingwer und Kräuter zufügen.



6 Nach und nach die gut gekühlte Sahne unter das Fleisch rühren. Dann das gekühlte Eiweiß unter die Farce mischen.



7 Geflügelfarce durch ein Sieb streichen, in die Schüssel füllen, auf Eis stellen, glatt rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



8 Pistazien und Schinkenwürfel unter die Farce mengen, dabei bleibt die Schüssel auf Eis. Die Farce nach Belieben weiterverarbeiten.



Wildfarce aus dem Kutter. Obwohl sie schon von feiner Struktur ist, sollte man die Farce unbedingt portionsweise durch ein Trommelsieb streichen, um alle gröberen Stückchen zu entfernen.



1 **Wildfarce im Kutter herstellen:** Hirschfleisch parieren und wie den Schweinerücken und den Speck in etwa 2 cm große Würfel schneiden.



2 Die Fleisch- und Speckwürfel in die gut gekühlte Kutterschüssel einfüllen. Zitrusschale sowie die anderen Gewürze zufügen.



3 Messer einsetzen, Deckel auflegen und den Kutter in Gang setzen. Nach und nach die eiskalte Sahne zugießen.



4 Die Wildfarce erneut kühl stellen und anschließend portionsweise durch ein Sieb streichen, um alle gröberen Bestandteile zu entfernen.

Professionell – Farce aus dem Kutter

Mit dem Kutter gelingen Farcen besonders fein und können zudem gleich in größerer Menge auf einmal hergestellt werden.

Beim Kuttern zerkleinern rotierende Messer die Zutaten und legen so das zur Bindung benötigte Eiweiß (Globulin) frei. Auch hier gilt – wie bei der Herstellung von Farce mit dem Fleischwolf: Nicht nur die Zutaten wie Fleisch, Speck, Sahne und Eiweiß müssen sehr gut vorgekühlt sein, sondern auch die beweglichen Teile des Kutters, also Messer und Schüssel. Fleisch und Speck vorher durch den Fleischwolf zu drehen, ist nicht notwendig. Statt dessen schneidet man Fleisch und Speck in grobe Würfel. Die Fleischstücke sollten vor dem Kuttern gesalzen werden. Manchmal werden die Speckwürfel auch kurz tiefgekühlt, um die Erwärmung der Masse beim Zerkleinern auszugleichen. Verwendet man sie nicht gefroren, sondern nur gekühlt, sollte die Kutterschüssel während der Herstellung der Farce immer wieder kühl gestellt werden, da bei einer zu hohen Temperatur die Bindung der Farce nicht funktioniert. Statt des Specks kann auch die Sahne tiefgekühlt werden. Anschließend wird sie zerkleinert und dann in kleinen Stücken während des »Kutterns« dem Fleisch zugegeben. Weil die Bindefähigkeit der verschiedenen verwendeten Ausgangsprodukte sehr unterschiedlich ist, empfiehlt es sich, vor der Weiterverarbeitung der Farce zu aufwändigen Pasteten und Terrinen ein Probeklößchen abzunehmen und in heißem Wasser gar ziehen zu lassen. Gerät es sehr fest und erscheint zu trocken, hat die Farce zu wenig Bindung. Abhilfe schafft hier eventuell die Zugabe von etwas Flüssigkeit. Läuft Saft aus und hält die Farce nicht richtig zusammen, wurden vermutlich die Zutaten zu rasch eingearbeitet oder die Temperatur bei der Herstellung der Farce war zu hoch, so dass die Bindefähigkeit des Eiweißes verloren ging. Wichtig ist daher, Sahne und Eiweiß sehr kalt und nur nach und nach zuzufügen und alles jeweils gründlich einzuarbeiten. Bei zu viel Flüssigkeit auf einmal wird die Farce körnig und die Bindung ist nicht wie gewünscht.
Ein Mixer funktioniert im Prinzip ganz ähnlich, eignet sich jedoch im Gegensatz zum Kutter nur für die Herstellung kleinerer Mengen.

Wildfarce aus dem Kutter

250 g Hirschfleisch aus der Keu
250 g Schweinerücken, pariert
280 g grüner Speck
abgeriebene Schale von 1/2 unbe
handelten Zitrone
abgeriebene Schale von 1/2 unbe
handelten Orange
1 Lorbeerblatt, zerkleinert
6 Wacholderbeeren, zerdrückt
12 g Pastetengewürz für
feine Farcen
Salz
1/2 l Sahne, gekühlt

Die Zutaten vorbereiten, wie im 1. Step der Bildfolge links gezeig und alles mindestens 30 Minuten kühlen. Kuttermesser und -schü sel mindestens 1 Stunde kühlen und weiterarbeiten, wie in Step 2 bis 4 gezeigt. Die Wildfarce nach Belieben zu einer Pastete oder Terrine weiterverarbeiten.

Will man die Bindungsfähigkeit von Farcen erhöhen, fügt man Eier oder Eiweiß hinzu. Durch eingearbeitetes Weißbrot (ohne Rinde) oder Panaden wird die Farce lockerer.



1 **Fischfarce im Kutter herstellen:** Das Zanderfilet in Stücke schneiden und in die gekühlte Kutterschüssel geben und würzen



2 Messer einsetzen, Deckel auflegen und den Kutter in Gang setzen. Dann nach und nach die kalte Sahne zugießen



3 Den Kutter weiterlaufen lassen, dabei langsam das gekühlte Eiweiß durch die Öffnung im Deckel des Kutters zugießen



4 Noch kurz weiterrühren, dann den Kutter ausschalten und den Deckel abheben. Das Ergebnis: eine luftig-leichte, helle Farce



5 Um Gräten und größere Bestandteile zu entfernen, die Farce portionsweise durch ein Sieb streichen. Probekloß formen, gar ziehen lassen

Fischfarce aus dem Kutter

600 g Zanderfilet, gut gekühlt
1 gestrichener TL weißer Pfeffer
1/2 l Sahne, gut gekühlt
2 Eiweiße, gut gekühlt, Salz

Eine Fischfarce herstellen, wie in der Bildfolge links beschrieben.

Verschiedene Einlagen für Pasteten & Terrinen

Soll die Farce nicht allein die Hauptrolle spielen, können feine Einlagen wie etwa ein Rehfilet in einer Wildpastete oder ein Fischfilet in einer Fischterrine das Ergebnis optisch und geschmacklich aufwerten. Durch Zugabe von bunten Gemüsewürfeln, etwa Karotten, oder leuchtend grünen Pistazien kommt zusätzlich Farbe ins Spiel. Als Einlage Verwendung finden Stücke vom Hummer oder anderen Krustentieren, geräucherte Fische, pochierte Austern oder Muscheln, Filets von Reh und Hase oder auch vom Kaninchen. Wachtel- oder Fasanenbrüste oder Geflügelleberstücke sind ebenfalls gut geeignet. Klassisch ist der Einsatz von Stopfleber für die Herstellung von Pasteten und Terrinen. Doch auch weniger kostspielige Dinge wie gewürfelter Kochschinken oder gepökelte Rinderzunge bringen Struktur in die Farce. Einige der Einlagen, etwa Wachtelbrüstchen oder Filets vom Reh, werden vor dem Einlegen in Farce kurz in etwas Öl oder Butter angebraten. Weitere interessante Effekte lassen sich durch das Einwickeln der Einlage in einen dünnen Speckmantel oder in blanchierte große Spinat- oder Lauchblätter erzielen, die im Anschnitt dann als grüner Mantel einen bunten Farbakzent setzen.



Schnell & einfach – Farcen aus dem Pacojet

Die Herstellung von Farcen im Pacojet ist unkompliziert. Allerdings können nicht allzu große Mengen gleichzeitig verarbeitet werden, die maximale Einfüllmenge beträgt 800 g. Farcen geraten im Pacojet in der Regel leicht, luftig und fein. Für festere Farcen muss während des »Pacossierens« die Entlüftungstaste gedrückt werden.

Für grobe Farcen vermischt man die feine Farce aus dem Pacojet mit durch den Fleischwolf getriebenem Fleisch etc. Der Pacojet bietet einiges an Zeitersparnis, da im Vergleich mit der Zubereitung einer klassischen Farce einige Arbeitsschritte entfallen und die Farce portionsweise dem Behälter entnommen werden kann.



1 **Geflügelfarce im Pacojet:** 400 g Hähnchenbrustwürfel, 1 Ei, 400 ml Sahne, 1 TL Pastetengewürz und Salz vermengen



2 Alles gut durchmischen und in den Pacojet-Becher einfüllen. Alle festen Bestandteile müssen in Flüssigkeit eingebettet sein



3 Den Deckel auf den Metallbecher setzen und die Geflügel-Sahne-Mischung bei –20 °C mindestens 24 Stunden gefrieren



4 Den Becher mit der gefrorenen Geflügel-Sahne-Mischung aus dem Gefriergerät nehmen und in den Pacojet-Behälter stellen



5 Den Behälter mit dem Farce-Becher in den Pacojet stellen, die gewünschte Menge angeben und die Farce »pacossieren«



6 Die fertige Farce in der gewünschten Menge entnehmen und den Rest im Becher wieder in das Gefriergerät stellen



Krustenpasteten

Seit jeher ein Highlight der kalten Küche: Feine Farcen im Teigmantel. Mit ein bisschen Technik kein Problem!

Wie bei vielem, so gilt auch für Pasteten: Eine gute Vorbereitung ist alles! Das fängt beim Kühlen von Zutaten und Geräten für die Farce an – auch sollte die Farce zwischen den einzelnen Arbeitsschritten immer wieder gut gekühlt werden – und hört beim



1 **Zur Herstellung von Pasteten** benötigt man einmal eine Form. Hilfreich sind zudem Pergamentpapier, Kartonschablone und Holzrahmen.



2 Pergament- oder Backpapier zurechtschneiden. Dafür die Form über alle Kanten kippen, den Umriss nachzeichnen und ausschneiden.



3 Den Teig 4 mm dick ausrollen. Schön gleichmäßig gelingt dies zwischen zwei Kanthölzern oder Schienen in der gewünschten Stärke.



4 Die Schablone auflegen und den Teig mit einem scharfen Messer entlang des Kartons bündig abschneiden.



9 Die Oberfläche der Pastete mit Ei bestreichen und mit der vorbereiteten Teigplatte abdecken, sie sollte ringsum leicht überstehen.



10 Die überstehenden Teigränder ringsum mit einem Löffel vorsichtig in die Form drücken, dabei den Teig etwas hochwölben.



11 Mit dem Pastetenkneifer Muster in die Oberfläche eindrücken, der Teig darf dabei jedoch nicht reißen. Teig mit Eigelb bestreichen.



12 Einen gewellten Teigkreis ausstechen, mittig auf die Pastete legen. Mit einem runden Ausstecher einen Dampfabzug ausstechen.

Vorbereiten von Form und Hilfsmitteln auf, wie in Step 1 der unten stehenden Bildfolge gezeigt. Sehr hilfreich zum Ausschneiden des Teiges ist eine Schablone aus Karton, die man leicht selbst herstellen kann. Dafür wird die verwendete Form über alle Kanten geklappt und der Umriss dann etwas größer nachgezeichnet. Ein weiteres Hilfsmittel, das die Herstellung lohnt, ist ein Holzrahmen für die Pasteten- oder Terrinenform. Dabei handelt es sich um einen Holzquader in Höhe der Form. Dank ihm können überstehende Teigränder bis zur Fertigstellung der Pastete auf dem Holz liegen und reißen nicht ab. Zudem benötigt man einen runden und einen gewellten Ausstecher sowie Alufolie für die Herstellung des Kamins. Nützlich ist auch ein Pastetenkneifer, mit dem man hübsche Muster in die Teigoberfläche drücken kann; mit einer Gabel oder einem Löffelstiel ist dies jedoch auch möglich. Wichtig dabei ist, den Teig nicht zu verletzen, damit er geschlossen bleibt und keine Füllung austreten kann.

Rehpastete mit eingelegtem Filet

Für den Pastetenteig
300 g Mehl
130 g Ziehmargarine oder Butter
100 ml Wasser, 50 g Ei, 8 g Salz
Für die Wildfarce
120 g Rehfleisch, pariert
120 g Schweinefleisch, pariert
140 g frischer grüner Speck
6 g Pastetensalz
3 Wacholderbeeren, zerdrückt
abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Orange
abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone
Für die Einlage
2 Rehfilets von insgesamt 250 g
etwas Pastetensalz, 30 ml Öl
60 g gekochter Schinken
10 g Butter
20 g geschälte Pistazien, gehackt
15 g Périgord-Trüffel, gewürfelt
Außerdem:
Klarsichtfolie, Karton, Pergament- oder Backpapier, 1 Ei, 1 trapezförmige Pasteten- oder Terrinenform von 750 ml Inhalt, 20 x 8 x 6 cm
1 gewellter Ausstecher (Ø 4 cm)
flüssiges Madeira-Gelee (→ S. 274)

Zunächst den Teig herstellen. Dafür das Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben, in die Mitte eine Mulde drücken. Ziehmargarine oder Butter, Wasser, Ei und Salz hineingeben. Alles rasch zu einem glatten Teig verarbeiten, in Folie wickeln und 1 bis 2 Stunden kühl ruhen lassen. In der Zwischenzeit eine Kartonschablone anfertigen, das Pergament- oder Backpapier in Größe der Form zurechtschneiden und die Form damit auslegen, wie in Step 2 gezeigt. Für die Farce das gekühlte Reh- und Schweinefleisch sowie den kalten Speck in Streifen schneiden und mit den Gewürzen bestreuen. Zuerst die beiden Fleischsorten zweimal, dann den Speck nur einmal durch die feinste Scheibe des Fleischwolfs drehen. Die Fleischmasse in eine Metallschüssel füllen, auf Eiswasser setzen und den Speck sorgfältig einarbeiten. Die Farce durch ein feines Sieb streichen und kühl stellen. Für die Einlage die Rehfilets mit Pastetensalz würzen. In einer Pfanne das Öl erhitzen und die Rehfilets darin ringsum kurz anbraten. Herausnehmen und die Filets abkühlen lassen. Inzwischen den Teig gleichmäßig dick ausrollen und die Form damit auskleiden, wie in Step 3 bis 5 gezeigt. Außerdem eine Teigplatte als Deckel etwas größer als die Form ausschneiden. Auf einem entsprechend großen Stück Folie die Schinkenscheiben auslegen, dünn mit 2 EL Farce bestreichen. Rehfilets hintereinander mittig auflegen und mit Hilfe der Folie einrollen, wie in Step 6 gezeigt. Pistazien und Trüffelwürfel unter die gekühlte Farce mengen und diese in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Die Wildfarce 2 bis 3 cm hoch einfüllen, dabei an den Wänden etwas hochziehen, so dass in der Mitte eine Vertiefung entsteht. Die Folie entfernen, die eingerollten Rehfilets einlegen und die Pastete fertig stellen, wie in Step 7 bis 14 gezeigt. Bei 220 °C im vorgeheizten Ofen 15 Minuten backen, dann die Pastete bei 160 °C in weiteren 40 Minuten nach Sicht fertig backen (Kerntemperatur etwa 55 °C). Abkühlen lassen. Pastete mit Gelee ausgießen und aufschneiden.



5 Die Form in den Rahmen stellen, mit Teig auskleiden, an den Ecken mit Ei bestreichen und den Teig über die Ränder klappen



6 Die Rehfilets in die Mitte der dünn mit Farce bestrichenen Schinkenscheiben legen, alles mit Hilfe der Folie aufrollen, kurz kühlen



7 Die Wildfarce in Strängen der Länge nach dicht in die Form spritzen, das Filet einlegen und die Oberfläche glatt streichen



8 Die Teigränder mit Hilfe einer Palette oder eines breiten Messers über die Farce schlagen, dabei an den kurzen Seiten beginnen



13 Aus mehrfach gefalteter Alufolie einen Kamin formen. Er muss im Durchmesser etwas kleiner sein als der Teigkreis, also etwa 5 cm



14 Teigkreis mit Eigelb bestreichen. Kamin vorsichtig einsetzen und die Form aus dem Holzrahmen nehmen. Die Pastete backen.



15 Wenn die Pastete vollständig ausgekühlt ist, das flüssige Madeira-Gelee durch den Kamin einfüllen und erstarren lassen



16 Zum Servieren die Rehpastete auf eine Platte setzen, in Scheiben schneiden und nach Belieben mit etwas Feldsalat garnieren

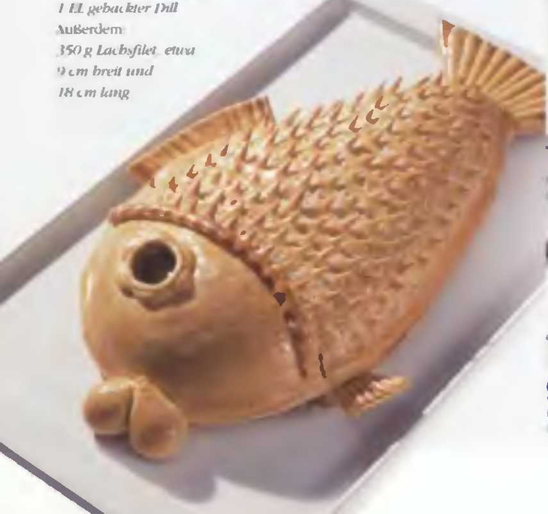
Fischpastete & Leberterrine

Delikate Farcen und Füllungen, einmal im attraktiven Teigmantel, einmal in der fest verschlossenen Form gegart.

Formpastete »Fisch«

Für 25 bis 30 Portionsscheiben
Für den Hefeteig:
500 g Mehl
30 g frische Hefe
200 ml lauwarme Milch, 1 Ei
60 g Butter, zerlassen
1/2 TL Salz, Muskatnuss
Für die Farce:
400 g Zanderfilet ohne Haut, gekühlt und in Streifen geschnitten
1/2 TL Salz, weißer Pfeffer
1 Messerspitze Muskatnuss
1 Messerspitze englisches Senfpulver
50 g Schalottenwürfel, in 10 g Butter angeschwitzt
30 g Eiweiß
150 ml Sahne, gekühlt
100 ml Sahne, geschlagen
1 EL gehackter Dill
Außerdem:
350 g Lachsfilet, etwa 9 cm breit und 18 cm lang
1 Fischschablone aus Karton
Butter und Mehl für das Blech
1 Eigelb, mit Wasser verquirlt
flüssiges Madeiragelee *(→ S. 274)*

Aus den angegebenen Zutaten einen Hefeteig herstellen, mit dem Knethaken der Küchenmaschine kneten, bis er Blasen wirft und abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis er das doppelte Volumen erreicht hat.
Für die Farce das Zanderfilet mit Salz, Pfeffer, Muskat und Senfpulver würzen. Abgekühlte Schalotten zufügen. Alles zweimal durch die feinste Scheibe des Fleisch-





1 **Formpastete Fisch herstellen:** Die Fischschablone auflegen und mit einem scharfen Messer am Kartonrand entlangschneiden.



2 Die Hälfte der Zanderfarce auf der Teigplatte verstreichen, dabei einen 1,5 bis 2 cm breiten Rand frei sowie den Schwanz frei lassen.



3 Das Lachsfilet – es sollte die angegebene Größe haben – mit Salz und Pfeffer würzen und in die Mitte der Farce legen.



4 Die restliche Zanderfarce auf dem Lachsfilet verteilen und mit einer Palette glatt streichen. Der Rand sollte dabei frei bleiben.



5 Den freien Teigrand mit einem Backpinsel mit verquirltem Eigelb bestreichen und aus dem restlichen Teig einen Deckel herstellen.



6 Die zweite, nun etwas größere Teigplatte mit Hilfe eines Rollholzes auf die erste Hälfte legen und die Teigränder gut festdrücken.



7 Den Teig mit einem scharfen Messer oder einem glatten Teigrädchen in Fischform ausschneiden und die Ränder nochmals andrücken.



8 In der Mitte des aufgesetzten Teigkreises ein Loch von etwa 2 cm Ø ausstechen, damit der Dampf entweichen kann.



9 Den Rücken des Fisches mit einer kleinen Schere flach und leicht schräg einschneiden, ohne dabei die Oberfläche zu verletzen.



10 Einen Kamin aus Alufolie anfertigen, einsetzen und die Oberfläche des Fisches überall mit verquirltem Eigelb bestreichen.

wolfes drehen, dazwischen immer wieder kühlen. Das auf Eis leicht angeschlagene Eiweiß portionsweise untermixen und nach und nach die Sahne einrühren. Die Farce durch ein feines Sieb streichen und so lange rühren, bis sie zu glänzen beginnt. Die geschlagene Sahne löffelweise unterheben. Dill einrühren und die Farce kühl stellen. Die Hälfte des Teiges auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Platte von 40 x 20 x 1,5 cm ausrollen, übrigen Teig wieder zusammenkneten und weiterverfahren, wie in Step 1 bis 5 der Bildfolge links gezeigt. Die zweite Teighälfte zu einer Platte von 40 x 25 x 1,5 cm ausrollen, um das Rollholz schlagen und über der anderen Hälfte wieder abrollen. Weiterverfahren wie links in Step 6 und 7 gezeigt. Den übrigen Teig 2 mm dick ausrollen, daraus Fischmaul, Rücken und Seitenflossen formen, am Fisch befestigen, Flossen und Schwanz einkerben. Als Auge einen Teigkreis von 4 cm Ø ausstechen und auf den Fisch legen. Einen weiteren Kreis von 3 cm Ø ausstechen, auflegen und weiterverfahren, wie in Step 8 gezeigt. Die Pastete auf ein gebuttertes und bemehltes Blech oder auf Backpapier setzen und den Teig an einem warmen Ort noch etwa 20 Minuten gehen lassen. Den Rücken des Fisches mit Schuppen verzieren, wie in Step 9 gezeigt und die Pastete fertigstellen, wie in Step 10 beschrieben. Die Fisch-Pastete bei 220 °C im vorgeheizten Ofen 10 Minuten backen, die Hitze auf 170 °C reduzieren und die Pastete in 40 bis 45 Minuten fertig backen (Kerntemperatur 68 bis 70 °C). Herausnehmen und die Pastete vollständig erkalten lassen. Durch den Kamin im Teig flüssiges Madeira-Gelee eingießen und dieses im Kühlschrank erstarren lassen. Die Formpastete auf einer Platte anrichten und eindrucksvoll im Ganzen auf dem Büfett arrangieren.



1 **Leberterrine im Kalbfleischmantel herstellen:** Die mit gut gekühlter Kalbsfarce bestrichene Folie in die Terrinenform einlegen



2 Die Leber-Speck-Masse löffelweise in die Mitte der Terrinenform einfüllen. Dabei darauf achten, dass keine Hohlräume entstehen



3 Das kleinere Stück Folie mit der Kalbsfarce passgenau auflegen und die seitlich überstehende Folie darüber zusammenklappen



4 Die Terrinenform mit dem Deckel verschließen und die Terrine im Kombidämpfer bei 75 °C im Dampf 60 bis 70 Minuten garen



5 Herausnehmen, Leberterrine in der Form erkalten lassen. Aus der Form nehmen, Folie abziehen und die Terrine in Scheiben schneiden.



Leberterrine, von Kalbsfarce umhüllt. Ansprechende Abwechslung von heller Kalbfleisch-Farce und dunkler Lebermasse

Leberterrine im Kalbfleischmantel

Für 30 bis 40 Portionsscheiben
Für die Lebermasse:
300 g Schweineleber, pariert
225 g grüner Speck, grob gewürfelt
40 g Zwiebel, grob gewürfelt
1 Ei, verquirlt
1 TL Salz
1 EL Pastetengewürz
Für die Béchamelsauce:
20 g Butter, 20 g Mehl
225 ml Sahne
1/8 l Fleischbrühe
1/2 TL Salz
Für die Kalbsfarce:
200 g Kalbfleisch, pariert
Salz, Pfeffer
180 ml Sahne, gekühlt
1 Eiweiß
Außerdem:
hitzebeständige Folie
1 Dachrinnen-Terrinenform von 750 ml Inhalt, 30 cm lang

Leber grob würfeln und mit dem Speck zweimal durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen – dabei sollten Zutaten und Geräte gut gekühlt sein. Zwiebelstücke mit durchdrehen und alles bis zur Weiterverarbeitung zugedeckt kühl stellen. Für die Béchamelsauce die Butter zerlassen, das Mehl darin anschwitzen, Sahne und Fleischbrühe unterrühren und alles 1 Minute kochen. Salzen, abkühlen lassen und die Sauce mit Ei und Gewürzen glatt rühren. Nach und nach die Leber-Speck-Masse einarbeiten, alles sorgfältig glatt rühren und kühlen. Für die Kalbsfarce Zutaten und Geräte gut vorkühlen. Kalbfleisch in 1 cm große Würfel schneiden, salzen und pfeffern. Das kalte Fleisch in der Küchenmaschine mixen, dabei nach und nach die eiskalte Sahne zugießen. Nach Bedarf etwas Eiweiß zufügen und die Farce kühl stellen. Kalbsfarce durch ein Sieb streichen und erneut kühlen. Je ein Stück Folie zum Auslegen der Form – die Seiten sollen links und rechts 6 cm überstehen – sowie in Größe des Deckels zurechtschneiden. 5 EL Farce für den Deckel abnehmen. Übrige Farce gleichmäßig dick in Größe der Form mit Hilfe von Schienen auf eine Folie streichen und kühlen. Mit der Farce für den Deckel ebenso verfahren (→ Step 1 + 3) und die Terrine garen, wie links beschrieben. Alternativ die Terrine im 80 °C heißen Wasserbad bei 180 °C im vorgeheizten Ofen garen.



Geflügelterrine mit Speck. Damit sie beim Garen saftig bleibt, wird die Terrinenform aus Keramik vor dem Einfüllen der Farce mit Scheiben von grünem Speck ausgelegt



1 Die Terrinenform am Rand beginnend mit einer Speckscheibe auslegen. Das geht am besten mit Hilfe eines Stucks Folie



2 Die zweite Speckscheibe mit Hilfe der Folie leicht überlappend anlegen. Die Ränder sollen auf beiden Seiten etwas überstehen



3 Die vorbereitete und gut gekühlte Farce in größeren Portionen rasch einfüllen, dabei darauf achten, dass keine Hohlräume entstehen



4 Geflügelfarce mit einem Löffel glatt streichen. Die Form leicht auf die Arbeitsfläche klopfen, so können Luftblasen entweichen.



5 Die beiden überstehenden Speckränder seitlich über die Farce schlagen und mit einer Palette leicht andrücken



6 Die Terrine mit einer weiteren Speckscheibe abdecken und die Oberfläche mit Hilfe eines Stücks Folie glatt streichen.



7 Am Rand mit einem Löffel leicht festdrücken. Ist noch eine Lücke vorhanden, diese mit einem schmalen Streifen Speck verschließen



8 Die Oberfläche mit den Lorbeerblättern und den Gewürzen garnieren. Die Terrinenform mit dem Deckel verschließen

Terrine & Galantine

Mosaik aus Farce und Zutaten: Die Terrine gart im Speckmantel, bei der Galantine umhüllt zartes Geflügelfleisch die Füllung.

Wichtig bei der Herstellung von Terrinen und Galantinen oder Teigpasteten sind rasches Arbeiten und gut gekühlte Zutaten sowie Werkzeuge. Daher kühlt man hier auch die Teile des Fleischwolfs vor, ebenso die Schüsseln.

Geflügelterrine mit Speck

Für 25 bis 30 Portionsscheiben
Für die Farce
150 g Hühnerbrust, in Streifen
150 g Schweinerücken, in Streifen
150 g grüner Speck, in Streifen
1/4 l Sahne
60 g gepökelte Rinderzunge
1 Eiweiß, Salz, Pfeffer
60 g Möhrenkugeln, blanchiert
80 g Perlzwiebeln, geschält
10 g Ingwerwurzel, fein gehackt
2 Lorbeerblätter, fein gehackt
1 Thymianzweig

Für die Garnitur
2 Lorbeerblätter
6 bis 7 Korianderkörner
4 bis 5 weiße Pfefferkörner
1 Thymianzweig
3 bis 4 Pimentkörner
Außerdem
1 Terrinenform von 1,2 l Inhalt
120 g grüner Speck für die Form, in Scheiben

Die Teile des Fleischwolfs 60 Minuten kühlen. Für die Farce Hühnerbrust, Schweinerücken, grünen Speck und Sahne 30 Minuten tiefkühlen. Inzwischen die Rinderzunge 1/2 cm groß würfeln. Beide Fleischsorten sowie den Speck zweimal durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen, in eine kalte Schüssel füllen und erneut kühl stellen. Das Fleisch im Mixer pürieren, dabei nach und nach Sahne und Eiweiß zufügen. Salzen, pfeffern und die Masse erneut in eine kalte Schüssel einfüllen. Zunge, Möhren, Zwiebeln, Ingwer, Lorbeerblätter und Thymianblättchen in die Farce einarbeiten. Die Terrine fertig stellen, wie links in Step 1 bis 8 gezeigt, und im Kombidämpfer bei 70 °C 45 bis 60 Minuten pochieren (Kerntemperatur 68 bis 70 °C) oder bei 140 °C im vorgeheizten Ofen 45 bis 60 Minuten garen.

Geflügel-Galantine

Für 25 bis 30 Portionsscheiben
Für die Farce
150 g Hähnchenbrust, in Streifen
120 ml Sahne
30 g Eiweiß, Salz, Pfeffer
50 g gekochter Schinken, gewürfelt
20 g ganze Pistazien, geschält
3 cl weißer Portwein

Außerdem
300 g Hähnchenbrust
1 Dachrinnenform von 30 x 6 x 5 cm
hitzebeständige Klarsichtfolie

Die Teile des Fleischwolfs 60 Minuten kühlen. Für die Farce die Hähnchenbrust und die Sahne 30 Minuten tiefkühlen. Das Hähnchenfleisch zweimal durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen, in eine gekühlte Schüssel füllen und erneut kühl stellen. Hähnchenfleisch im Mixer pürieren, dabei nach und nach Sahne und Eiweiß zufügen. Salzen, pfeffern und die Farce erneut kühl stellen. Die Galantine vorbereiten wie unten in Step 1 bis 4 gezeigt. Die Schinkenwürfel, die Pistazien und den Portwein unter die restliche Farce mischen und die Galantine fertig stellen, wie in Step 5 bis 7 beschrieben. Die Galantine bei 70 °C im Kombidämpfer 30 Minuten pochieren (Kerntemperatur 68 bis 70 °C) oder bei 180 °C im vorgeheizten Ofen 30 Minuten garen. Herausnehmen, abkühlen lassen und in Scheiben schneiden, siehe Step 8.



1 Hähnchenbrüste flach zwischen 2 Leisten (je 1 cm hoch und breit) auf hitzefester Folie (in Größe der Form) auslegen. Salzen und pfeffern.



2 Etwa 4 EL von der gekühlten Farce abnehmen und mit Hilfe einer Winkelpalette gleichmäßig auf dem Hähnchenfleisch verstreichen.



3 Ein Stück hitzebeständiger Folie in Größe der Dachrinnenform auflegen. Fleisch und Farce mit Hilfe der Folie wenden.



4 Das Fleisch mit der Folie so in die Form einlegen, dass die Seite mit der Farce nach außen zeigt. Wieder etwas aufklappen.



5 Die Farce mit den Schinkenwürfeln und Pistazien in einen Spritzbeutel füllen und die Galantine damit bis zum Rand ausfüllen.



6 Die Oberfläche der Farce mit einer Winkelpalette glatt streichen. Die Folie sollte auf beiden Seiten der Form etwas überstehen.



7 Die Hähnchenbruststücke (in Breite der Form) auflegen und leicht andrücken. Die Galantine mit der Folie verschließen.



8 Galantine mit der Folie aus der Form nehmen. Folie entfernen und die Galantine in Scheiben schneiden, mit Salat servieren.



①

Ballotine – gerollte Galantine

Zwei Methoden stehen zur Wahl: Bei der ersten wird das Geflügel entbeint und die Haut mit dem anhängenden Fleisch mit Farce gefüllt. Bei der zweiten Methode löst man nur die Haut ab und legt das Fleisch lose darauf.



1 **Eine Ente entbeinen:** Mit einem starken Messer die Flügelspitzen im Ellbogengelenk und die Füße im Kniegelenk abtrennen.



2 Ente auf den Bauch legen. Hals am Brustansatz abschneiden und die Ente vom Hals beginnend am Rückgrad beidseitig einschneiden.



3 Flügelknochen am Gelenk abtrennen. Das Schultergelenk ertasten, freilegen und am Drehpunkt durchtrennen, dabei leicht mitdrehen.



4 Das Messer entlang der Karkasse zum Hüftgelenk führen, das Fleisch ablösen und die Keulen im Drehpunkt des Hüftgelenks abtrennen.



5 Die Karkasse auslösen. Das Fleisch entlang des Knochengerüsts mit einem Schnitt abtrennen, die Schneide zeigt dabei zur Karkasse.



6 Beim Führen des Messers am Übergang zum Brustbein aufpassen, um die Brustfilets nicht zu verletzen. Brustbein von der Haut abtrennen.



7 Flügelstummel umschneiden und die Sehnen durchtrennen. Knochen jeweils abschaben, herausziehen und das Fleisch nach innen stülpen.



8 Die Keulenstummel auf die gleiche Weise entfernen. Die Sehnen durchtrennen. Knochen abschaben, entfernen und das Fleisch einstülpen.



9 Sämtliche noch vorhandenen Knochenteile entfernen und die ausgelöste Ente flach auf der Arbeitsfläche auslegen. Bürzel abtrennen.



10 Das Fleisch der Ente egalisieren, das heißt, die Haut muss überall mit gleich viel Fleisch bedeckt sein, salzen und pfeffern.



11 Die Folie anheben und das belegte Entenfleisch von der Längsseite her gleichmäßig aufrollen, dabei die Folie straff führen.



12 Die Galantine im Abstand von etwa 3 cm wie einen Rollbraten binden, allerdings nicht zu straff, weil sie sich beim Garen ausdehnt.

① Enten-Galantine mit Morcheln und Pistazien

Für 30 bis 35 Portionsscheiben
1 küchenfertige Ente von 2,5 kg
2 Entenlebern
Salz, Pfeffer
60 g frische Morcheln, geputzt
Für die Geflügelfarce:
300 g Enten- oder Poulardenfleisch
Salz, weißer Pfeffer
300 ml Sahne, gekühlt
2 cl Cognac
2 EL geschlagene Sahne
50 g geschälte Pistazienkerne
Außerdem:
hitzebeständige Folie, Küchengarn
4 l heller Geflügelfond
1 Bouquet garni

Die Ente mit dem Rücken auf ein Brett legen und entbeinen, wie in den ersten 9 Steps der Bildfolge links gezeigt. Für die Farce das Geflügelfleisch würfeln und gut kühlen. Das Fleisch durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen, kühlen, salzen und pfeffern. Die Masse portionsweise fein pürieren. Nach und nach die kalte Sahne zufügen, bis eine glatte Farce entsteht. Auf Eis stellen, kühlen und die Farce durch ein Trommelsieb streichen. Erneut auf Eis stellen. Cognac und geschlagene Sahne einarbeiten. Pistazien unterrühren und die Farce kühl stellen. Die entbeinte Ente mit der Haut nach unten auf Folie auslegen, wie in Step 10 gezeigt. Die Haut muss gleichmäßig hoch mit Fleisch bedeckt sein, damit die Galantine gleichmäßig gart. Die Farce gleichmäßig darauf verteilen. Entenlebern salzen, pfeffern und in einer Linie auf das erste Drittel der Farce legen, leicht andrücken. Morcheln in einer Linie daneben legen, ebenfalls leicht festdrücken. Die Galantine aufrollen, wie in Step 11 gezeigt. Die Folie dabei möglichst straff führen, um die Entstehung von Hohlräumen zwischen Haut und Farce zu vermeiden. Die Folie an den Enden mit Küchengarn abbinden, gut verknoten. Die Galantine in Form binden, wie in Step 12 gezeigt und in Geflügelfond mit dem Bouquet garni etwa 60 Minuten pochieren (Kerntemperatur 68 bis 70 °C), sie muss dabei ständig von 80 °C heißem Fond bedeckt sein. Im Fond erkalten lassen. Folie und ausgetretenes Fett entfernen und die Galantine tranchieren.

② Geflügel-Galantine

Für 25 bis 30 Portionsscheiben
1 küchenfertiges Hähnchen von 1,2 bis 1,4 kg, Salz, Pfeffer
Für die Füllung:
550 g Geflügelfarce
60 g gekochter Schinken, gewürfelt
10 g frische Morcheln, gewürfelt
30 g gepökelte Rinderzunge
2 cl trockener Sherry
2 cl Grand Marnier
10 Karottenstreifen, blanchiert
Für die Chaudfroid:
40 g Butter, 40 g Mehl, 1/2 l Milch
1/2 l flüssiges Aspik
Außerdem:
hitzebeständige Folie, Küchengarn
Gemüsegarnituren

Von der Wirbelsäule beginnend die Hähnchenhaut ablösen und auf Folie ausbreiten. Brust- und Keulenfleisch auslösen, dickere Stellen flach schneiden. Hähnchenfleisch auf die Haut legen wie in Step 1 gezeigt, salzen und pfeffern. Schinken, Morcheln, Zunge, Sherry und Grand Marnier unterrühren. Die Farce auf Folie verstreichen, mit Karottenstreifen belegen, alles mit Hilfe der Folie aufrollen und 30 Minuten tiefkühlen. Weiterarbeiten, wie in Step 2 gezeigt. Folie an den Enden zusammen- und wie einen Rollbraten in Form binden. Im Kombidämpfer bei 70 °C etwa 50 Minuten garen (Kerntemperatur 68 bis 70 °C) oder in 80 °C heißem Fond pochieren. Eine Chaudfroid herstellen (→ S. 311), die Galantine damit überziehen und mit Gemüse garnieren.



1 Geflügel-Galantine rollen: Die abgelöste Haut auf der Folie glatt auslegen. Brust- und Keulenfleisch gleichmäßig und flach darauf legen.



2 Die Folie entfernen. Farcerolle auf das vordere Drittel der mit Fleisch belegten Haut setzen und mit Hilfe der Folie straff aufrollen.



Geflügel-Galantine mit Hähnchenfleisch, hergestellt nach der zweiten, etwas einfacheren Methode und mit einem Überzug aus Chaudfroid

②

Galantine von der Poularde

Ein Huhn – vollständig entbeint, mit einer feinen Farce gefüllt, wieder in Form gebunden und gegart: die hohe Kunst der kalten Küche.

Bei der klassischen Galantine wird ein Tierkörper zunächst von allen Knochen befreit, dann roh gefüllt, in seine ursprüngliche Form gebracht und gegart, bevor man die Galantine dann kalt und in Scheiben geschnitten serviert.
Aufgrund der Größe bietet sich vor allem Geflügel für diese Art der Zubereitung an, und hier insbesondere Poularden und Enten, aber auch mit Puten und Tauben können Galantinen hergestellt werden. Das Geflügel muss jung und zart sein, denn die Farce im Innern sollte nicht länger garen als nötig. Sind die Tiere älter, benötigen sie jedoch eine sehr viel längere Garzeit, die Füllung wird dann zu trocken. Da die Herstellung einer Galantine einen gewissen Aufwand erfordert, sollte von Anfang an auf gute Qualität der zu verarbeitenden Produkte geachtet werden. Nur schönes, weißes stoppelfreies Geflügel ist hierfür geeignet.

Galantine vom Huhn

1 Huhn von 1,6 bis 1,8 kg, küchenfertig
Salz, Pfeffer
Für die Füllung:
600 g Geflügelfarce
100 g gepökelte Rinderzunge, in 1/2 cm große Würfel geschnitten
40 g Entenstopfleber, in 1/2 cm große Würfel geschnitten
10 g Pinienkerne, geröstet und grob gehackt
10 g Stangensellerie, fein gewürfelt und blanchiert
10 g rote Paprikawürfelchen
10 g gelbe Paprikawürfelchen
1 cl Cognac
1 cl Madeira
1 cl Portwein



1 **Galantine von der Poularde zubereiten:** Beine kurz vor den Gelenken abhacken, um beim Garen ein Nachrutschen der Haut zu verhindern.



2 Flügel oberhalb des ersten Gelenks abschlagen. Einen Schnitt vom Bürzel (nicht beschädigen) entlang des Rückgrats bis zum Hals ...



3 ... machen. Drüsen und Fett entfernen und das Fleisch entlang der Karkasse bis zum Hüftgelenk ablösen.



4 Schultergelenke mit einem scharfen Messer durchtrennen. Hüftgelenk ertasten und durchtrennen, die Fleischhülle dabei nicht verletzen.



6 Die Schenkelknochen freilegen, das Fleisch abschaben, die Knochen herausziehen und das Fleisch nach innen stülpen.



7 Die Farce mit dem Spritzbeutel in die Hohlräume der Keulen spritzen, bis diese ganz mit Farce ausgefüllt sind.



8 Das ausgebeinte Bresse-Huhn mit den gefüllten Keulen schön gleichmäßig flach auslegen, bevor die gut gekühlte Farcerolle hinzukommt.



9 Gekühlte Rolle ohne Folie mittig auf das Huhn legen. Übrige Farce ringsherum streichen, die Menge sollte der Größe der Karkasse entsprechen.



11 Die beiden Hautlappen mit Küchengarn und Stopfnadel vom Bürzel her beginnend mit kleinen Stichen zusammennähen.



12 Das Huhn in Form binden. Unter dem Schenkelknochen mit einer Bridiernadel erst durch beide Keulen, dann durch die Flügel stechen.



13 Den durch beide Keulen und Flügel geführten Faden gut verknoten und die Beine des Huhns zusammenbinden.



14 Das in Form gebundene Huhn mit Klarsichtfolie umwickeln, damit die Haut beim Garen nicht beschädigt wird.



Galantine vom Huhn mit Gelee überziehen. Statt die Galantine auf ein Gitter zu setzen und mit Gelee zu übergießen, kann man diese auch im Ganzen in eine mit leicht anziehendem Gelee gefüllte Form tauchen

15 ml Sonnenblumenöl
Pökelsalz
120 g Hühnerherzen
Außerdem
Hitzebeständige Klarsichtfolie
Mullbinde nach Belieben
1 l flüssiges Gelee
Garnituren nach Belieben

Nach dem Absengen das Huhn auslösen, wie in Step 1 bis 6 der Bildfolge links gezeigt. Das flach ausgelegte Geflügelfleisch mit Salz und Pfeffer würzen.
Für die Füllung die Geflügelfarce mit der gewürfelten Rinderzunge, der gewürfelten Entenleber, den gehackten Pinienkernen, den blanchierten Stangensellerie- und Paprikawürfelchen sowie mit Cognac, Madeira und Portwein verrühren. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die mit Pökelsalz gewürzten Hühnerherzen darin rosa anbraten. Vom Herd nehmen und auskühlen lassen. Die Farce 1/2 cm hoch als Rechteck von 18 x 20 cm auf ein Stück Folie aufstreichen, gut kühlen. Die Hühnerherzen hintereinander auf die Farceplatte legen und alles mit Hilfe der Klarsichtfolie zu einer Rolle formen und 30 Minuten tief kühlen. Die restliche Farce in einen Spritzbeutel mit Lochtülle Nr. 10 füllen und das Huhn mit Farce füllen, wie in Step 7 bis 9 der Bildfolge gezeigt. Die Menge der Farce sollte dabei in etwa der Größe der ausgelösten Karkasse entsprechen. Auch darf das Huhn nicht zu prall gefüllt sein, da sich die Farce beim Garen noch etwas ausdehnt. Das Huhn zunähen und in Form bringen, wie in den letzten 6 Steps der Bildfolge gezeigt.
Die mit Folie oder mit Folie und Mullbinde umwickelte Galantine im Kombidämpfer bei 75 °C im Dampf garen. Die Garzeit mit dem Thermometer messen: die Galantine sollte eine Kerntemperatur von 70 bis 72 °C haben. Die Galantine herausnehmen und auskühlen lassen.
Das flüssige Gelee in eine große Schüssel oder Form füllen und leicht anziehen, aber nicht gelieren lassen. Die Galantine von Folie und Binde befreien, auf ein Gitter setzen und gleichmäßig mit Gelee übergießen. Das Gelee etwas anziehen lassen.
Bevor das Gelee ganz fest ist, die Galantine nach Belieben mit blanchierten Gemüseblüten oder -blättern, mit Eiweißtropfen, Spargelstangen oder auch mit Kräuterblättchen verzieren, nochmals in das Gelee tauchen und die Hülle erstarren lassen.



5 Das Hüftgelenk freilegen und den Knochen mit einer Drehung aus dem Gelenk lösen. Beim zweiten Hüftgelenk genauso verfahren



10 Die Haut von beiden Seiten etwas anheben, über der Farcefüllung zusammenschlagen und leicht andrücken



15 Tipp: Wird das Huhn zusätzlich mit einer Mullbinde umwickelt, behält es beim Garen seine Form besonders gut

Delikater Überzug und zugleich Schutz

Gelee zum Überglänzen (Chemisieren) muss kristallklar sein und geschmacklich passen. Meist werden der geklärten Brühe Aromen wie Madeira, Portwein oder Cognac zugesetzt, die Menge kann bis zu 200 ml auf 1 l Brühe betragen. Auch Sherry, Tokajer oder kräftige Weißweine sind geeignet. Am besten zuvor eine Probe machen, da manche Weine das Gelee trüben. Wichtig beim Überglänzen ist die richtige Temperatur. Das Gelee muss gerade noch flüssig kurz vor dem Gelierpunkt verarbeitet werden, um dann möglichst rasch zu erstarren. Dafür eine Schüssel mit etwas Gelee in Eiswasser stellen, langsam umrühren. Wird das **Gelee** dickflüssig, sofort aus dem Eiswasser nehmen und verarbeiten. Ideal: Chemisiergut + 2 °C, Geleetemperatur + 32 bis 34 °C.

Eine **Chaudfroid** ist im Gegensatz zum klaren **Gelee** eine helle oder farbig eingefärbte Decksauce für kalte Speisen. Sie schützt das Umhüllte vor äußeren Einflüssen, hält es frisch und rundet eine Speise zudem geschmacklich ab.

Chaudfroid natur (1 l):
1 1/2 l fettfreier Kalbs-, Geflügel- oder Fischfond, 600 ml Sahne, 50 g Speisestärke, 15 ml Weißwein, 25 g Gelatine, Salz, weißer Pfeffer

Fond auf 700 ml reduzieren. Sahne auf 300 ml einkochen, durch ein Sieb in den Fond passieren. Stärke mit dem Wein anrühren und die Sauce damit binden. Einmal kräftig durchkochen, vom Herd nehmen und die eingeweichte Gelatine dann auflösen. Sauce durch ein Tuch passieren, abschmecken.



Galantine mit Gelee überziehen: Die mit Spargel, Karotten- und Eiweißblättchen verzierte Galantine im Ganzen in das Gelee tauchen



1 **Galantine mit Chaudfroid überziehen:** Die Haut des kalten Huhns trockentupfen, die Galantine auf ein Gitter legen und ...



Galantine mit Gelee übergießen: Die verzierte Galantine auf einen Gittereinsatz legen und langsam mit dem Gelee übergießen.



2 ... nach und nach mit der leicht dickflüssigen, absolut fettfreien Sauce übergießen. Die Chaudfroid etwas anziehen lassen



Galantine von der Ente, in Scheiben geschnitten und mit **Gelee** überglänzt. So macht sie – mit etwas Salat und klein geschnittenen Orangenfilets auf einer Platte dekorativ angerichtet – auf jedem Büfett eine gute Figur

Ente fein gefüllt

mit einer delikaten Farce und Trockenfrüchten. Links entbeint und zur Galantine aufgerollt, rechts umhüllt die Farce zarte Hühnerbrust.

Galantine von der Ente

1 Ente von etwa 1,5 kg, küchenfertig
Salz, Pfeffer
Für die Füllung:
200 g Entenfleisch, pariert, in Stücke geschnitten
50 g Entenleber, Pastetengewürz, Salz, Pfeffer
1 Messerspitze Cayennepfeffer
100 g frischer grüner Rückenspeck, in Streifen
50 ml Sahne, gekühlt
abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Orange
2 cl Grand Marnier
10 g Pistazien, ganz
50 g getrocknete Pflaumen, extra groß, entsteint und fein gewürfelt
50 g getrocknete Aprikosen, fein gewürfelt
30 g kandierter Ingwer, fein gewürfelt
Außerdem:
1 l flüssiges Gelee

Ente entbeinen (→ S. 308). Das Entenfleisch auf einer Folie flach auslegen, mit Salz und Pfeffer würzen und kühl stellen. Für die Füllung zunächst eine Farce herstellen. Dafür das Entenfleisch mit der Entenleber, dem Pastetengewürz, Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen und sehr gut kühlen. Den Speck ebenfalls gut kühlen. Das Fleisch mit den Gewürzen zweimal durch den Fleischwolf drehen, den Speck nur einmal, alles erneut kühl stellen. Speck nach und nach in die Farce einarbeiten, die gekühlte Sahne unterrühren, erneut kühlen. Die Farce durch ein Trommelsieb streichen und mit Orangenschale, Grand Marnier und Pistazien verfeinern. Die getrockneten Früchte ebenfalls unter die Farce mischen. Die Farce mittig auf die flach ausgelegte entbeinte Ente aufbringen und die Galantine mit Hilfe der Folie von der Brustseite der Ente her straff aufrollen. Die Folie an den Enden zusammenbinden und die Galantine mit Küchengarn wie einen Rollbraten im Abstand von 3 cm umwickeln, die Enden gut verknoten. Die Galantine im Kombidämpfer bei etwa 75 °C pochieren, bis sie eine Kerntemperatur von 70 °C erreicht hat. Herausnehmen, die Galantine von Garn und Folie befreien und auskühlen lassen. Die ausgekühlte Entengalantine in 1 1/2 cm breite Scheiben schneiden. Die Scheiben in das gerade noch flüssige Gelee tauchen, auf ein Gitter setzen und anziehen lassen. Die überglänzten Scheiben von der Entengalantine nach Belieben auf eine Platte anrichten und mit einer Garnitur aus Salat, Rotkohlsalat und Orangenfiletstückchen versehen.

Ententerrine mit Hühnerbrust und Trockenfrüchten

Für die Entenfarce:
200 g Entenfleisch, pariert, 50 g Entenleber
Pastetengewürz, Salz, Pfeffer
1 Messerspitze Cayennepfeffer
100 g frischer grüner Rückenspeck, in Streifen
abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Orange



Kerntemperatur prüfen: Das digitale Fleischthermometer zeigt die Kerntemperatur exakt an



Garen mit Dampf ist für Galantinen und Terrinen ideal, im Ofen geschieht dies im Wasserbad





Ein schöner Kontrast. Die dunkle Ententerrine mit Trockenfrüchten umhüllt die helle, rund gerollte Hühnerbrust, die ihrerseits wieder mit einer hellen Geflügelfarce gefüllt ist. Als Garnitur dazu passt ein kleiner Salat aus Chinakohl, Fenchel und fruchtigen Orangenfilets.

50 ml Sahne, gekühlt, 1 cl Grand Marnier
5 g Pistazien, ganz
30 g getrocknete Pflaumen, extra groß, entsteint und in feine Würfel geschnitten
30 g getrocknete Aprikosen, fein gewürfelt
20 g kandierter Ingwer, fein gewürfelt
Für die Füllung:
150 g Hühnerbrust, pariert und quer halbiert
Salz, weißer Pfeffer, 80 g Geflügelfarce
10 g gekochter Schinken, fein gewürfelt
10 g Pistazien, gehackt
Außerdem:
hitzebeständige Klarsichtfolie
1 Trapezform von 750 ml Inhalt, 20 x 8 x 5 cm
1 l flüssiges Gelee

Eine Entenfarce herstellen, wie im Rezept links beschrieben, und gut kühlen. Hühnerbrust für den Terrinenkern aufklappen, flach auf einem 18 x 18 cm großen Stück Folie auslegen, salzen und pfeffern. Geflügelfarce mit Schinken und Pistazien vermengen und gleichmäßig auf der Hühnerbrust verstreichen. Diese mit Hilfe der Folie aufrollen und kühl stellen. Die Trapezform mit Folie auslegen und die Hälfte der Entenfarce einfüllen. Hühnerbrustrolle ohne Folie mittig auflegen, leicht andrücken, die übrige Entenfarce darauf verteilen und glatt streichen. Die Terrine bei 70 °C im Kombidämpfer 25 bis 30 Minuten garen. Herausnehmen und auskühlen lassen. Terrine aus der Form nehmen, von der Folie befreien, auf ein Gitter setzen und mit Gelee überziehen. Anziehen lassen und die Ententerrine in fingerdicke Scheiben schneiden.

Die richtige Temperatur

Beim Garen von Terrinen und Galantinen darf die Hitze nicht zu stark oder zu trocken sein, die zarten Farcen trocknen sonst unweigerlich aus. Ideal ist das Garen im Kombidämpfer. Am Bedienfeld – links im Bild – lässt sich alles genau einstellen: Temperatur, Art der Hitze – trocken oder feucht –, Zeit und selbst die gewünschte Kerntemperatur. Auf dem Display erscheint zudem die aktuell erreichte Kerntemperatur, der Garprozess lässt sich exakt steuern. Für Galantinen, etwa von Poularde oder Ente, bei denen der ausgebeinte Tierkörper die Farce umhüllt, stellt man die Temperatur des Kombidämpfers auf 75 °C ein und gart die Galantine bei feuchter Hitze, bis sie eine Kerntemperatur von 70 °C erreicht hat. Bei einer Terrine liegt die empfindliche Farce außen, hier genügt eine Gartemperatur von 70 °C, ebenfalls bei feuchter Hitze. Fertig ist sie, wenn die Kerntemperatur von 70 °C erreicht ist. Im Herd lässt sich der Garprozess zwar nicht ganz so exakt steuern, doch gibt es auch hier Mittel und Wege, Galantinen und Terrinen so zu garen, dass sie schön zart und saftig bleiben. Voraussetzung ist auch hier eine feuchte Hitze, die durch das Garen im Wasserbad erzielt wird. Hierfür heizt man den Ofen bei 150 °C vor, füllt eine Bratreine zu zwei Dritteln mit Wasser und erhitzt dieses auf 80 °C, bevor die Formen ins heiße Wasser gestellt werden. Anschließend reduziert man die Temperatur auf 140 °C. Das Messen der Kerntemperatur erfolgt dann manuell mit dem Fleischthermometer.



Etwas Besonderes: Die Wachtel wird mit Gänsestopfleber gefüllt und mit einem kleinen Salat serviert.

Gefüllte Wachtel & Galantine

Im Gegensatz zum größeren Bresse-Huhn wird die kleine Wachtel vor dem Füllen hier nicht entbeint und darum als Portionsgeflügel gereicht.

Gefüllte Wachtel mit Gänsestopfleber

10 Wachteln à 160 g, küchenfertig
Salz, Pfeffer
600 g Gänsestopfleber
4 cl Cognac
3 l heller Geflügelfond (→ S. 81)
1 Bouquet garni
Außerdem:
hitzebeständige Klarsichtfolie
20 EL Geflügelglace
150 g Madeira-Gelee (→ S. 274), in 1/2 cm große Würfel geschnitten
500 g Mangofruchtfleisch, 1 cm groß gewürfelt
1 Hand voll Rucolablätter, geputzt
etwas roter zerstoßener Pfeffer
120 ml Himbeeressig
60 ml Sonnenblumenöl
30 ml Geflügelfond
Salz, Pfeffer, 2 TL brauner Zucker

Wachteln innen und außen waschen, trockentupfen und innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen. Gänsestopfleber mit dem Cognac übergießen und kurz durchziehen lassen. Halshaut der Wachteln mit dünnem Küchengarn jeweils so zunähen, dass die Halsöffnung vollkommen verschlossen ist. Wachteln mit der Gänsestopfleber füllen, dann jeweils die Bauchöffnung ebenfalls zunähen. Die Wachteln mit Küchengarn in Form binden (bridieren), in Folie einschlagen und diese an den Enden zusammenbinden.
Geflügelfond und Bouquet garni in einem entsprechend großen Topf aufkochen und die Wachteln darin etwa 40 Minuten bei einer Temperatur von 80 °C pochieren. Das Geflügel im Pochierfond erkalten lassen. Aus der Folie wickeln, das Garn entfernen, die Wachteln gut kühlen und mit der flüssigen Glace überglänzen. Die Wachteln quer halbieren und mit Madeira-Gelee- und Mangowürfeln sowie mit Rucola und grob zerstoße-

nem rotem Pfeffer garnieren. Himbeeressig, Öl, Geflügelfond, Salz, Pfeffer und Zucker zu einem Dressing verrühren und dieses über die Salatgarnitur träufeln.

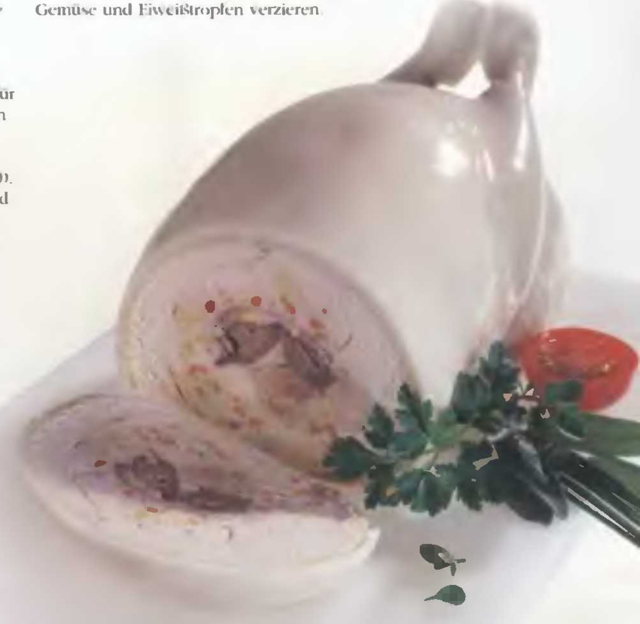
Galantine vom Bresse-Huhn mit Chaudfroid überzogen

1 Bresse-Huhn von 1,6 bis 1,8 kg, küchenfertig
Salz, Pfeffer
Für die Füllung:
15 ml Sonnenblumenöl, Pökelsalz
120 g Hühnerlebern
600 g Geflügelfarce
10 g Pistazien, gehackt
10 g Karottenwürfelchen
10 g rote Paprikawürfelchen
1 cl Cognac
1 cl Madeira
1 cl Portwein
2 dickere Scheiben gekochter Schinken (100 g)
40 g Entenstopfleber, in Balken geschnitten (1 cm)
Für die Chaudfroid:
40 g Butter, 40 g Mehl, 400 ml Sahne
500 ml flüssiges Gelee
Außerdem:
hitzebeständige Klarsichtfolie
Nach Belieben für die Garnitur 2 bis 3 dünne grüne Spargelstangen, blanchiert, ausgestochene Blättchen aus blanchiertem Gemüse, etwa Karotten und hart gekochtem Eiweiß

Zunächst die Lebern für die Füllung braten: Dafür das Öl erhitzen und die mit Pökelsalz gewürzten Hühnerlebern dann rosa anbraten. Die Lebern vom Herd nehmen und auskühlen lassen. Bresse-Huhn absengen und entbeinen (→ S. 310). Das flach ausgelegte Geflügelfleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Fertigstellen der Füllung die Geflügelfarce mit den gehackten Pistazien, den Karotten- und Paprikawürfelchen sowie mit Cognac, Madeira und Portwein verrühren. Auf einem Stück Folie einen Teil der Farce 1/2 cm hoch als 18 x 20 cm großes Rechteck ausstreichen, gut kühlen. Mit den Schinkenscheiben belegen, diese dünn mit Farce bestreichen und erneut kühl stellen. Die Hühnerlebern hintereinander auflegen, die Entenstopfleberbalken an den Rand setzen, alles mit Hilfe der Folie aufrollen und 30 Minuten tiefkühlen. Die restliche Farce in einen Spritzbeutel mit Lochtülle Nr. 10 füllen und die Hohlräume der Keulen des Bresse-Huhns füllen. Die gekühlte Rolle aus der Folie wickeln, in die Mitte des flach ausgelegten Huhns setzen, ringsum mit der restlichen Farce bestreichen. Das Huhn zunähen, in Form binden (→ S. 310) und in Folie wickeln. Nach Belieben mit einer Mullbinde umwickeln und die Galantine im Kombidämpfer bei 75 °C garen. Fertig ist sie, wenn die Kerntemperatur 70 °C erreicht. Herausnehmen und die Galantine auskühlen lassen. Für die Chaudfroid aus Butter, Mehl und Sahne eine Béchamelsauce herstellen, das Gelee unterrühren, die Schüssel auf Eiswasser stellen und die Sauce leicht anziehen lassen. Die Galantine von Mullbinde und Folie befreien, auf ein Gitter setzen, trockentupfen und mit der Chaudfroid übergießen. Diese etwas anziehen lassen und die Galantine nach Belieben mit blanchiertem Gemüse und Eiweißtropfen verzieren.



Dekorativ verziert. Nach Belieben kann die Oberfläche der Galantine mit blanchiertem dünnem grünem Spargel, blanchierten Karottenblättchen und Eiweißtropfen so oder der eigenen Fantasie entsprechend verziert werden. Als Untergrund sind Gelee und Chaudfroid gleichermaßen geeignet.



Raffiniert gefüllt und mit Chaudfroid überzogen. Eine feine, bunt getupfte Geflügelfarce umschließt einen Kern aus Hühner- und zarter Entenstopfleber. Die Decksauce bleibt hier à la nature.



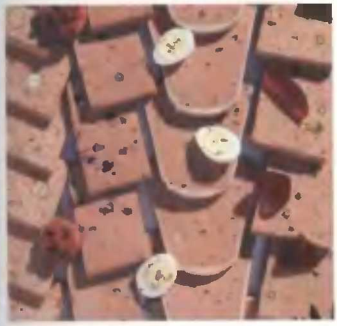
Pasteten mit Leber

Ein Klassiker der kalten Küche: als Portionspastete oder auch in der Form gebacken und dann in Scheiben geschnitten serviert.

Leberpastetchen

Für die Füllung:
250 g mageres Schweinefleisch, pariert
150 g frischer grüner Speck
350 g Schweineleber, ohne Haut
40 g frische Weißbrotscheiben, ohne Rinde
50 g Schalotten, geschält und gewürfelt
1 Knoblauchzehe, geschält und gehackt
Schale von 1/2 unbehandelten Orange
1 TL fein geschnittenes Basilikum
1/2 TL Thymianblättchen, 1 Lorbeerblatt
1/2 TL eingelegter grüner Pfeffer
2 TL edelsüßes Paprikapulver
3 TL Pastetengewürz
2 TL Salz, 2 cl Sherry fino
4 EL Sahne, 1 Eiweiß
Für den Teig:
1 x Rezept Hefeteig (→ S. 97)
Für das Portwein-Gelee:
6 Blatt Gelatine, kalt eingeweicht
400 ml doppelte Kraftbrühe, 6 cl Portwein
Außerdem:
8 Pastetenförmchen, etwas Butter
1 Eigelb, mit 1 TL Wasser verquirlt

Für die Füllung Schweinefleisch, Speck, Leber und Weißbrot in Würfel schneiden. Diese Zutaten mit den Schalotten- und Knoblauchwürfeln, der abgeriebenen Orangenschale, den Kräutern und Gewürzen sowie Sherry, Sahne und Eiweiß vermischen. Die gekühlte Masse 2-mal durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen, durch ein feines Sieb streichen und 30 Minuten kühlen. Anschließend die Farce auf Eiswasser noch etwa 5 Minuten durchrühren und mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken.



Leberpasteten/Convenience

Leberpasteten und -terrinen – wie im Bild oben – gibt es in guter Qualität in den unterschiedlichsten Geschmacksrichtungen und angereichert mit verschiedenen Zutaten auch fertig zu kaufen. Unter die Lebermasse gerührt werden beispielsweise Haselnüsse, Pfefferkörner, Trüffel- oder andere Pilzwürfelchen oder -scheiben. Sehr beliebt sind feine Pasteten und Terrinen mit Geflügelleber, etwa von Ente oder Gans. Solche mit Enten- oder Gänsestopfleber gelten als besondere Delikatesse. Doch es gibt auch Varianten mit der Leber von Rind oder Schwein. In Scheiben geschnitten eignen sich fertig gekaufte Pasteten und Terrinen gut für Vorspeisen – etwa in Kombination mit einem Salatbukett und einer würzigen Sauce – oder zur Präsentation auf dem Büfett und können so erheblich zur Entlastung der Küche beitragen.

Den Hefeteig herstellen, wie im Grundrezept beschrieben. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Teig 3 bis 4 mm stark ausrollen und 8 leicht gefettete Förmchen damit auskleiden. Aus dem restlichen Teig 8 Deckel, etwas größer als die Förmchen, ausschneiden.

Die Farce einfüllen und die Teigränder mit dem verquirlten Eigelb bestreichen. Jeweils einen Deckel auflegen, überhängenden Teig abschneiden. Aus den Deckeln kleine runde Öffnungen ausstechen, mit einer Teigblüte verzieren und Kamine aus doppelt gefalteter Alufolie einsetzen. Die Pastetchen auf dem Blech noch 20 Minuten gehen lassen, dann im vorgeheizten Ofen bei 220 °C auf der mittleren Leiste 20 bis 25 Minuten backen. Für das Gelee die Gelatine ausdrücken, die Kraftbrühe einmal aufkochen, Portwein zugießen und die Gelatine darin auflösen. Die vollständig erkalteten Leberpastetchen mit dem flüssigen Portwein-Gelee ausgießen.

Gänseleber im Briocheteig

Für die Füllung:
700 g Gänsestopfleber, gesäubert
5 g Salz, Pfeffer
1/4 l alter Portwein, 2 cl Armagnac
Für den Teig:
250 g Mehl, 10 g Hefe, 3 Eier, 6 g Salz
10 g Zucker, 150 g Butter
Für das Portweingelee:
600 ml Kalbsfond, 9 cl Portwein
9 Blatt Gelatine, kalt eingeweicht, Salz, Pfeffer
Außerdem:
Klarsichtfolie
1 Kastenform, 18 x 7 cm und 700 ml Inhalt
1 Kastenform, 20 x 7 cm und 1,2 l Inhalt
Butter für die Form, 2 Eigelbe, verquirlt, Alufolie

Gänsestopfleber mit Salz und Pfeffer würzen, in eine Form legen, mit Portwein und Armagnac übergießen und 24 Stunden kühl durchziehen lassen. Die Leber herausnehmen, abtropfen lassen und die Marinade auffangen. Portwein und Armagnac aufkochen und die Flüssigkeit auf 30 bis 45 ml reduzieren. Die kleinere Kastenform mit Folie auslegen, die Leber zur Hälfte in die Form drücken, mit der Portweinreduktion begießen und die restliche Leber auflegen. Vor der Weiterverarbeitung die Leber gut durchkühlen. Inzwischen aus den angegebenen Zutaten einen Hefeteig herstellen (→ S. 97) und an einem warmen Ort zugedeckt 30 Minuten gehen lassen. Zwei Drittel des Teiges zu einer Platte von 28 x 38 cm ausrollen. Die größere Form leicht mit Butter fetten und etwas überlappend mit dem Teig auslegen. Die Leber aus der Form stürzen, die Folie entfernen und weiterarbeiten, wie im ersten Step der Bildfolge rechts gezeigt. Teigränder mit Eigelb bestreichen. Aus dem restlichen Teig eine Platte von 11 x 20 cm ausrollen, über die kurze Kante locker aufrollen und weiterverfahren, wie im 2. Step gezeigt. Die Teigplatte mit Eigelb bestreichen. Aus dem übrigen Teig einen Ring mit 2 cm Innendurchmesser und Blätter ausstechen und weiterarbeiten, wie in Step 3 und 4 gezeigt. Teigblätter und -ring mit Eigelb bestreichen. Die Pastete bei Zimmertemperatur 30 Minuten gehen lassen, dann bei 210 °C im vorgeheizten Ofen 10 Minuten backen. Temperatur auf 170 °C reduzieren und die Pastete weitere 30 Minuten backen. Herausnehmen und die Pastete auskühlen lassen. Aus den angegebenen Zutaten das Portwein-Gelee herstellen (→ S. 274, wie Madeira-Gelee), die Pastete durch den Kamin damit ausgießen und das Gelee fest werden lassen.



1 Gänsestopfleber im Briocheteig herstellen: Leber einsetzen, die Teigränder darüber schlagen



2 Teigplatte am Rand ansetzen, abrollen und die Form damit schließen, Ränder festdrücken



3 Die Oberfläche dekorativ mit Blättern belegen und ein 2 cm großes Loch ausstechen



4 Den ausgestochenen Teigring sowie einen Kamin aus doppelt gefalteter Alufolie anbringen



5 Die fertige Pastete im Anschnitt – der beim Backen entstandene Luftraum ist mit Gelee gefüllt



①

Die Lachs-Terrine mit Garnelen nach Belieben mit einem kleinen Salat aus längs halbiertem grünem Spargel, gewürfelten Tomaten und etwas Kräuter-Vinaigrette anrichten und mit Keta-Kaviar garnieren.

Delikat: Fischterrinen

einmal auf Lachsbasis und fein gefüllt mit Garnelen. Und einmal mit Zanderfarce, bunt gefärbt mit Safran und Spinatmatte und gefüllt mit Lachs. Neu kombiniert, entstehen immer neue Varianten.

① Lachs-Terrine mit Garneleneinlage

40 ml Weißwein
1 cl Noilly Prat
1 cl Pernod
150 ml Sahne
Salz, Pfeffer
15 frische Garnelenschwänze, geschält und ohne Darm (etwa 200 g)
50 g Spinatpüree (hergestellt aus 200 g Spinat)
Für die Lachsfarce (ergibt 600 g):
300 Lachsfilet ohne Haut, gekühlt
280 ml Sahne, gekühlt
Salz, Pfeffer
2 cl Noilly Prat
2 cl Grand Marnier
Außerdem:
2 Metallspieße
1 Dreieck-Terrinenform von 750 ml Inhalt und 8 x 8 x 30 cm
Klarsichtfolie

Zunächst die Farce herstellen. Dafür das Lachsfilet in Stücke schneiden und im Mixer oder Kutter fein pürieren. Nach und nach die Sahne untermixen. Die Farce während der einzelnen Arbeitsschritte immer wieder gut kühlen. Die Farce durch ein Haarsieb streichen und mit Salz und Pfeffer würzen. Noilly Prat und Grand Marnier unterrühren und die Farce erneut kühl stellen. In einer Kasserolle Weißwein, Noilly Prat, Pernod und Sahne aufkochen, salzen und pfeffern. Die Garnelen der Länge nach auf die Spieße stecken und in der Weißwein-Sahne-Mischung pochieren. Herausnehmen und die Garnelen beiseite stellen. Die Weißwein-Sahne-Mischung auf etwa 70 ml reduzieren, vollständig erkalten lassen und unter die Lachsfarce rühren. Die Form mit Folie auslegen und 1/3 der Farce in die Form füllen. Garnelenschwänze vom Spieß nehmen, hintereinander 5 Stück in die Mitte der Form legen und leicht andrücken. Etwas Spinatpüree in Streifen aufbringen und ein weiteres Drittel der Farce einfüllen und glatt streichen. Darauf nochmals 2 Reihen Garnelenschwänze à je 5 Stück legen und leicht andrücken. Etwas Spinatpüree darauf streifig verteilen, das letzte Drittel der Farce einfüllen und glatt streichen. Die Terrine mit Folie verschließen und im Kombidämpfer bei 70 °C 25 bis 30 Minuten pochieren oder bei 140 °C im vorgeheizten Ofen etwa 30 Minuten garen. Herausnehmen, auskühlen lassen und die Terrine aus der Form stürzen. Die Folie abziehen und die Lachs-Terrine in Scheiben schneiden.

② Terrine mit gefülltem Lachs

350 g gekühlte Zanderfarce (hergestellt aus 200 g Zander und 150 ml Sahne)
1 TL Trüffelwürfelchen
1 TL Pistazienkerne, geschält und gehackt
300 g Lachsfilet, pariert
1 TL Spinatmatte (→ S. 296) oder Spinatpüree
Salz, Pfeffer, 1 cl Pernod
Außerdem:
hitzebeständige Klarsichtfolie
Rehrückenform von 600 ml Inhalt

Von der Zanderfarce 80 g abmessen, mit den Trüffelwürfeln und den Pistazien vermischen. Das Lachsfilet der Länge nach einschneiden und aufklappen. Zanderfarce aufstreichen und das Lachsfilet zusammenklappen. Die restliche Zanderfarce mit der Spinatmatte grün färben. Ein Stück Folie (15 x 16 cm) mit 160 g der grün gefärbten Farce bestreichen und in die Rehrückenform legen. Das gefüllte Lachsfilet mit Salz, Pfeffer und Pernod würzen und mit der restlichen grünen Farce bestreichen. Die Terrine vorsichtig pochieren, erkalten lassen und in Scheiben schneiden.

③ Variante von gefülltem Lachs

350 g gekühlte Lachsfarce (hergestellt aus 200 g Lachs und 150 ml Sahne)
1 TL Trüffelwürfelchen
1 TL Paprikawürfelchen
1 TL Spinatmatte (→ S. 296) oder Spinatpüree
300 g Lachsfilet, pariert
Salz, Pfeffer, 1 cl Grand Marnier
Außerdem:
hitzebeständige Klarsichtfolie
Rehrückenform von 600 ml Inhalt

Von der Lachsfarce 80 g abmessen, mit den Trüffel- und Paprikawürfelchen vermengen und mit der Spinatmatte grün färben. Das parierte Lachsfilet längs einschneiden, aufklappen und die Farce aufstreichen. Das Lachsfilet zusammenklappen. Ein Stück Folie (15 x 16 cm) mit 160 g der ungefärbten Lachsfarce bestreichen und in die Rehrückenform legen. Den gefüllten Lachs mit Salz, Pfeffer und Grand Marnier würzen, einlegen und mit der restlichen Lachsfarce bedecken. Die Terrine vorsichtig pochieren, erkalten lassen und in Scheiben schneiden.







④ **Lachs in Zanderfarce** – eine Variante, berechnet für eine Kastenform mit 400 ml Inhalt. Dafür 120 g gewürztes Lachsfilet in ein Noriblatt wickeln. 220 g Zanderfarce (aus 150 g Zander und 150 ml Sahne) mit Safranpulver färben. 80 g Zanderfarce mit 2 TL Spinatmatte (→ S. 296) verrühren und je 1 TL Trüffel- und Paprikawürfelchen unterrühren. Eine hitzebeständige Klarsichtfolie (15 x 15 cm) mit 150 g gelber und 2/3 der grünen Farce bestreichen und in die Form legen. Lachsfilet eindrücken, erst mit der restlichen grünen, dann mit der gelben Farce bestreichen und pochieren.

Terrine vom Atlantik-Lachs (links) im Anschnitt: Das Lachsfilet in der Mitte, ummantelt von einer dünnen Schicht Spinat, ist umhüllt von heller Zanderfarce, die optisch durch Karotten- und Trüffelwürfel aufgelockert wird.

Galantine von Lachs und Zander (rechts) im Anschnitt: Das Lachsfilet umhüllt hier – wie bei einer klassischen Galantine – die hellere Farce. Da es entsprechend geschnitten, zusammengesetzt und in der Form gegart werden kann, ist diese Galantine leicht herzustellen.



Lachs-Terrine & -Galantine

Highlights der kalten Küche: Für diese beiden feinen Zubereitungen sollte das Lachsfilet von bester Qualität, sauber entgrätet und gut gewürzt sein.

Terrine vom Atlantiklachs

Für 20 bis 25 Portionsscheiben
250 g Lachsfilet, 4 x 3 x 30 cm groß
Salz, Pfeffer, einige Spinatblätter, blanchiert
Für die Zanderfarce:
350 g Zanderfilet ohne Haut, gekühlt
1/4 l Sahne, gekühlt, 1 Eiweiß, Salz, Pfeffer
20 g Karottenwürfelchen
10 g Trüffelwürfelchen
Außerdem:
1 Trapezform von 750 ml und 30 x 5,5 x 5 cm
hitzebeständige Klarsichtfolie

Zunächst die Farce herstellen. Dafür das Zanderfilet in Stücke schneiden und im Mixer fein pürieren – die beweglichen Teile des Mixers sollten ebenso wie Zander und Sahne sehr gut gekühlt sein. Nach und nach die Sahne zugießen und das Eiweiß untermixen. Zwischen den einzelnen Arbeitsgängen die Farce immer wieder gut kühlen. Die Farce durch ein feines Sieb streichen und mit Salz und Pfeffer würzen, 2 EL der Farce abnehmen und kühl stellen. Die Karotten- und Trüffelwürfel unter die restliche Farce mischen, kalt stellen. Das Lachsfilet salzen und pfeffern. Die Spinatblätter auf einem Tuch ausbreiten, dünn mit der beiseite gestellten Farce bestreichen und das Lachsfilet darin einschlagen. Die Form mit Folie auslegen und die Hälfte der Zanderfarce einfüllen, dabei mit einem Löffel in der Mitte eine Vertiefung drücken und die Farce an den Seiten etwas hochziehen. Das in Spinat eingepackte Lachsfilet einlegen und leicht andrücken, die übrige Zanderfarce einfüllen und glatt streichen. Terrinenform einige Male auf die Arbeitsfläche klopfen, damit eventuell vorhandene Luftblasen entweichen und die Oberfläche mit Folie bedecken oder die Form mit einem Deckel verschließen. Die Lachsterrine im Kombidämpfer bei 70 °C 20 bis 25 Minuten pochieren oder bei 140 °C im vorgeheizten Ofen 30 Minuten garen (Kerntemperatur 68 bis 70 °C). Herausnehmen, auskühlen lassen. Folie abziehen und die Lachs-Terrine in Scheiben schneiden. Nach Belieben mit Frisée-Salat und Geleewürfeln anrichten.

Galantine von Lachs und Zander

Für 20 bis 25 Portionsscheiben
400 g Lachsfilet ohne Haut, 11 x 30 cm groß
150 g Lachsfilet ohne Haut, 5 x 30 cm groß
Salz, Pfeffer
Für die Zanderfarce:
120 g Zanderfilet ohne Haut, gekühlt
80 ml Sahne, gekühlt, Salz, Pfeffer
20 g Karottenwürfelchen
10 g Trüffelwürfelchen
Außerdem:
1 Dachrinnenform, 750 ml und 30 x 5,5 x 4,5 cm
hitzebeständige Klarsichtfolie

Auf einem 20 x 30 cm großen Stück Folie das größere Stück Lachsfilet auslegen, beziehungsweise die einzelnen Teile zu einem Rechteck von 11 x 30 cm zusammensetzen, den Fisch mit Salz und Pfeffer würzen und kühl stellen. Das schmale Lachsfilet auf einem zweiten Stück Folie auslegen, salzen, pfeffern und kühl stellen. Für die Farce das Zanderfilet in Stücke schneiden und im Mixer fein pürieren, dabei sollten Fisch und die beweglichen Teile des Mixers wie auch die Sahne sehr gut gekühlt sein. Nach und nach die Sahne untermixen, dabei die Farce zwischendurch immer wieder gut kühlen. Die Zanderfarce durch ein Sieb streichen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Karotten- und Trüffelwürfel unterrühren und die Farce bis zur weiteren Verwendung erneut kühl stellen. Die Form mit Lachs auslegen, wie im ersten Step rechts gezeigt. Die Zanderfarce in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und in die Form spritzen, wie im zweiten und dritten Step rechts gezeigt. Galantine fertig stellen, wie im letzten Step gezeigt. Den Lachsdeckel leicht andrücken und die überstehende Folie darüber zusammenschlagen. Die Galantine im Kombidämpfer bei 70 °C 25 bis 30 Minuten pochieren oder bei 140 °C im vorgeheizten Ofen 30 Minuten garen (Kerntemperatur 68 bis 70 °C). Herausnehmen, abkühlen lassen, die Folie öffnen und die Galantine mit der Folie aus der Form nehmen. In Scheiben schneiden und nach Belieben mit Salatstreifen und Geleewürfeln anrichten.



Galantine vom Lachs: Das breitere Stück Lachsfilet – die Hautseite nach innen, die Grätenseite nach außen – mit der Folie in die Dachrinnenform einlegen. Zanderfarce in die Mitte spritzen, den Hohlraum auffüllen und die Farce glatt streichen. Das schmale Stück Lachsfilet als Deckel – ohne Folie – darauf legen.



Geflügelpastete mit eingelegten Wachtelbrüstchen. Vor dem Aufschneiden muss das durch den Kamin eingegossene Madeira-Gelee vollkommen erstarrt sein

①

Mit Wild & Geflügel

Feine Pasteten und Terrinen. Rechts drei Vorschläge, wie sie attraktiv serviert werden können und welche Garnituren dazu passen – einige Fruchtaromen eignen sich besonders gut.



In eine Fayance-Form gefüllt wird die in der Geflügelpastete verwendete oder eine andere Farce etwa vom Fasan, zur Terrine. So lässt sie sich sehr dekorativ servieren

① Geflügelpastete mit eingelegten Wachtelbrüstchen

1 x Rezept Pastetenteig (→ S. 303)
4 Wachtelbrüstchen ohne Haut (etwa 200 g)
etwas Pastetensalz, 30 ml Sonnenblumenöl
30 g Butter, 25 g Schalottenwürfel
2 cl Cognac, 100 ml gelierender Wildfond
2 zerdrückte Wacholderbeeren
abgeriebene Schale 1/2 unbehandelten Orange
abgeriebene Schale 1/2 unbehandelten Zitrone
20 g Pistazien, grob gehackt
50 g gekochter Schinken, gewürfelt
50 g gepökelte Rinderzunge, gewürfelt
Für die Farce:
120 g Wachtelfleisch ohne Haut, pariert, gekühlt
120 g Schweinefleisch, pariert, gekühlt
140 g frischer grüner Speck, gekühlt
6 g Pastetensalz
3 zerdrückte Wacholderbeeren
abgeriebene Schale 1/2 unbehandelten Orange
abgeriebene Schale 1/2 unbehandelten Zitrone
Außerdem:
1 Trapez-Pastetenform 750 ml und 20 x 8 x 6 cm
1 Ei, 100 ml flüssiges Madeira-Gelee (→ S. 274)

Teig 1 bis 2 Stunden kühlen. Aus den angegebenen Zutaten eine Farce herstellen (→ S. 303), kühlen. Wachtelbrüste würzen und im heißen Öl kurz anbraten, herausnehmen. Öl abgießen. Butter in der Pfanne zerlassen. Schalotten hell anschwitzen, mit Cognac ablöschen und mit Wildfond aufgießen. Gewürze zufügen. Jus dickflüssig einkochen, durch ein Sieb über die Wachtelbrüste passieren und erkalten lassen. Pistazien, Schinken und Zunge unter die Farce mengen. Form mit Papier auslegen und mit Teig auskleiden. Farce 2 bis 3 cm hoch einfüllen (→ S. 302). Wachtelbrüste einlegen, mit Jus beträufeln. Übrige Farce darüber verteilen. Die Pastete fertig stellen, mit Teigblumen und -blättern verzieren, mit Eigelb bestreichen und bei 220 °C im vorgeheizten Ofen 15 Minuten, dann bei 180 °C 40 Minuten backen. Die erkaltete Pastete mit Madeira-Gelee ausgießen.

② Rehterrine mit scharfem Apfelsalat

20 Scheiben Rehterrine
200 ml Preiselbeersauce
40 g geschälte Haselnüsse, gehackt, Selleriegrün
Für den scharfen Apfelsalat:
5 Äpfel, 1 cm groß gewürfelt
300 ml Apfelsaft, 1 Spritzer Zitronensaft
40 g Zucker, 100 ml Pepper Jelly

Apfelwürfel in Apfelsaft, Zitronensaft und Zucker 3 bis 4 Minuten dünsten. Sehr gut abtropfen lassen. Apfelwürfel mit dem erwärmten Pepper Jelly vermischen, abkühlen lassen. Die Rehterrine mit dem Apfelsalat anrichten und mit Preiselbeersauce, gehackten Nüssen und Selleriegrün garnieren.


②

③ Wildschweinterrine mit Birnensalat

10 Scheiben Wildschweinterrine
300 ml Himbeersauce
rote Basilikumblättchen
Für den Birnensalat:
60 ml Limettensaft, Salz, Pfeffer
1 EL Zucker, 10 g Ingwerwurzel, geschält
10 g rote Chiliwürfel, 60 ml Birnensaft
100 ml Erdnussöl
200 g Stangensellerie, in 5 cm langen Streifen
500 g Birnen, geschält, in Streifen
120 g Novita-Salat, mundgerecht zerpflückt

Limettensaft, Salz, Pfeffer und Zucker verrühren. Ingwer durch die Knoblauchpresse dazudrücken. Chili, Birnensaft und Öl unterrühren. Sellerie- und Birnenstreifen sowie den Salat untermischen. Die Wildschweinterrinenscheiben halbieren, jeweils beide Hälften hochkant mit Birnensalat anrichten, mit Himbeersauce und Basilikum garnieren.


③

④ Leberterrine mit Orangensauce

20 Scheiben Leberterrine mit Trüffel
3 Birnen, quer in Scheiben geschnitten
1/4 l Orangensauce
Frisée-Salat, Radicchiostreifen, etwas Vinaigrette
250 g Preiselbeer-Gelee, gewürfelt

Je 2 Scheiben Leberpastete mit einigen Scheiben Birne anrichten und Letztere mit etwas Orangensauce übergießen. Frisée-Salat sowie Radicchiostreifen darauf anrichten und mit wenig Vinaigrette beträufeln. Die Leberterrinenscheiben mit Preiselbeer-Geleewürfeln garnieren.


④

KÄSE

In der kalten Küche unentbehrlich – wichtig sind optimaler Reifegrad, Aroma und Geschmack.

Käse gilt als eines der ältesten Lebensmittel der Menschen. Hergestellt aus der Milch von Kuh, Büffel, Schaf oder Ziege überrascht Käse immer wieder durch seine Vielfalt. Hunderte Sorten existieren allein im Käseland Frankreich, von Italien, Spanien oder der Schweiz – wo Käse ebenfalls einen hohen Stellenwert hat – ganz zu schweigen. Besondere Beachtung aber auch Pflege verdient handwerklich hergestellter Käse aus Rohmilch. Im Gegensatz zu Produkten aus pasteurisierter Milch reifen Rohmilchkäse ständig weiter. Daher spielt bei ihnen der richtige Reifegrad und die sachgerechte Lagerung eine so große Rolle. Eingeteilt in verschiedene Familien von hart bis weich bietet das folgende Kapitel einen kleinen Überblick über Vielfalt und Präsentation von Käse; ebenso wie einige schöne Rezeptbeispiele für Büfett und Brotzeit sowie Tipps zur Kombination von Käse und Wein.











Hart & Extrahart

Käse mit großen und kleinen Löchern. Würziger Käse – und speziell die »harten« Sorten – ist für die kalte Küche ideal. Im Gegensatz zu vielem anderen muss man ihn nicht eigens zubereiten, sondern kann ihn servieren wie er ist: am Stück, in Scheiben, in Würfeln oder als Salat.

Das Ausgangsprodukt für Hunderte Sorten Käse ist immer dasselbe: Milch. Ob von Kuh, Büffel, Schaf oder Ziege macht allerdings geschmacklich einen großen Unterschied. Auch die Weiterverarbeitung der Käsereimilch ist von entscheidender Bedeutung. Generell unterscheidet man zwischen Rohmilchkäse, der nach seiner Herstellung weiterreift und dabei einer speziellen Pflege bedarf, und Käse, der aus pasteurisierter Milch meist industriell produziert wird. Der eigentliche Herstellungsprozess ist dann wieder ähnlich: Der Milch wird Lab zugesetzt, dann wird sie leicht erhitzt und dickgelegt. Kasein und flüssige Molke trennen sich. Die geronnene Masse, die Gallerte, wird dann mit einer Käseharfe zerkleinert, es entsteht Käsebruch. Und jetzt entscheidet sich, welcher Käsetyp



Allgäuer Emmentaler aus Rohmilch, mit kirsch- bis walnussgroßen Löchern, elastischem Teig und gelb bräunlicher Rinde. Nussig mild im Geschmack.



Viereck-Hartkäse nach Emmentaler Art aus pasteurisierter Milch, links ohne, rechts mit Pfeffer. Käse dieser Art sind mild und reifen nur kurz.



Fol Epi, ein Kuhmilch-Käse aus Frankreich, genauer gesagt aus dem Loiretal, mit nussig-mildem Geschmack und großen Löchern.



Mimolette vieille, in den Niederlanden als Schnittkäse produziert, reift dann in Frankreich in bis zu 20 Monaten zum würzigen Hartkäse heran.



Idiazabal, spanischer Hartkäse aus Schafrohmilch, der so gut wie keine Löcher aufweist. Er schmeckt würzig-pikant, teils mit leichtem Raucharoma.



Old Amsterdam. Hinter dieser jungen Marke – es gibt sie seit 1985 – verbirgt sich ein gereifter holländischer Gouda mit ausgeprägtem Aroma.



Il Moro, ein italienischer Hartkäse aus thermisierter Büffelmilch, 4 Monate gereift, mit kleinen Löchern. Charakteristisch ist seine schwarze Rinde.



Pecorino romano, der berühmte Schafkäse Italiens, wird größtenteils auf Sardinien hergestellt. Je nach Alter würzig bis pikant im Geschmack.

Masse entsteht. Denn: Je kleiner der Bruch, umso fester der Käse. Das heißt, für die Herstellung von Weichkäse benötigt man einen gröberen Bruch, die einzelnen Bruchkörner haben mindestens die Größe einer Walnuss. Bei Schnittkäse ist der Bruch etwa haselnussgroß und bei Hartkäse oder gar Extrahartkäse haben die Bruchkörner nur noch die Größe eines Reis- oder Hirsekorns.
Fester wird er zum einen durch das Schneiden mit der Käseharfe, zum andern ziehen sich die Bruchkörner aber auch durch die fortschreitende Säuerung oder durch Hitzeeinwirkung – das Nachwärmen – weiter zusammen. Am Ende kann der Bruch entweder direkt in Formen gefüllt werden oder es folgen – je nach Sorte – noch weitere Verarbeitungsschritte.
Die Übergänge von Schnitt- und Hartkäse sind fließend: Entscheidend für die Einteilung ist neben der Korngröße auch die Reifezeit. Nicht wenige Sorten wie beispielsweise Gouda, Mimolette oder Fol Epi werden als Schnittkäse produziert und reifen dann im Lauf der Zeit zu Hartkäse heran.
Die Größe der Löcher – sie entstehen durch Milchsäurebakterien und Wärme bei der Gärung – hängt ebenfalls von der Art der Herstellung ab. Der Emmentaler erhält seine großen Löcher durch Propionsäuregärung, möglich wird diese durch den feinkörnigen Bruch. Bei gröberem Bruch sind die Löcher unregelmäßiger. Eine Orientierung und Übersicht über die verschiedenen Käsefamilien geben die folgenden Seiten.

Die wichtigsten Sorten

Der original **Emmentaler** stammt aus der Schweiz und wird grundsätzlich aus der Rohmilch von Kühen hergestellt. In Deutschland gibt es Emmentaler aus Rohmilch und aus pasteurisierter Milch. Der Fettgehalt von Emmentaler liegt bei 45 % Fett i. Tr.. Käse nach Emmentaler Art hat meist etwas weniger, es gibt auch Sorten mit 30 % Fett i. Tr. Die Reifezeit von Emmentaler aus pasteurisierter Milch beträgt 1 1/2 bis 2 Monate. Laibe aus Rohmilch reifen zwischen 3 und mehr als 5 Monaten. Aus der Größe und Form der Löcher lässt sich auf den Geschmack schließen: Große, längliche Löcher sind ein Indiz für Milde, kleinere, runde Löcher deuten auf einen vollen, kräftigen Geschmack hin.

Hartkäse aus Schafmilch

In Italien und Spanien haben vor allen Dingen Hartkäse aus Schafmilch eine große Bedeutung. **Pecorino** gibt es mild und gereift. Jung isst man ihn als Tafelkäse, die pikante, bis zu 12 Monaten und mehr gereiften Laibe eignen sich mit ihrem pikanten Geschmack hervorragend zum Reiben.
Beim **Pecorino romano** ist ein Fettgehalt von 36 % Fett i. Tr. vorgeschrieben, er liegt jedoch häufig bei 40 % Fett i. Tr. und darüber.



Manchego, 3, 6 und 12 Monate alt (von oben nach unten). Mit zunehmender Reifezeit wird der Käse im Teig fester, trockener und würziger.

Pecorino toscano muss mindestens 40 % Fett i. Tr. haben. Die Rinde ist traditionell hellgelb bis strohfarben, zunehmend kommen die Laibe jedoch auch mit einem braunen Kunststoffüberzug auf den Markt. Auch der **Manchego** wird sowohl aus pasteurisierter Milch als auch aus Rohmilch hergestellt und hat einen Fettgehalt von mindestens 50 % Fett i. Tr. Laibe aus Rohmilch müssen mindestens 2 Monate reifen. Manchego aus pasteurisierter Milch darf schon nach wenigen Wochen – fresco – verkauft werden. Manche Käse reifen in Olivenöl bis zu 2 Jahren, wobei sich die grauschwarze Rinde bildet. Ähnliche Käse werden in ganz Spanien produziert.



Verschiedene Pecorino-Sorten: Im Vordergrund von links nach rechts: Ein gereifter **Pecorino toscano** und ein Stück junger **Fiore sardo**. In der zweiten Reihe von links ein gereifter **Pecorino sardo** und ein **Pecorino marzolino rosso.** Den Schafkäse gibt es aus pasteurisierter Milch sowie aus Rohmilch.



Manchego – der bekannteste Schafkäse Spaniens. Die Milch der Manchega-Schafe gibt ihm das typische Aroma. Manchego wird aus Rohmilch sowie aus pasteurisierter Milch hergestellt. Sein Teig ist hell und kompakt mit kleinen Löchern. Die harte Rinde variiert in der Farbe von strohgelb bis dunkelbraun.



Salers, ein Kuhmilchkäse aus der Auvergne und den Midi-Pyrénées, wird ausschließlich handwerklich auf Hölen und aus Rohmilch hergestellt



Beaufort, ein würziger Bergkäse aus Kuhrohmilch. Er wird in den französischen Alpen zwischen Annecy und dem Mont Blanc produziert



Französischer Bergkäse aus dem Jura aus Kuhrohmilch mit strohgelbem Teig und wenigen Löchern. Sehr würzig im Geschmack



Formai de mut ist ein delikater italienischer Kuhmilch-Almkäse aus der Lombardei mit kleinen Löchern und dünner glatter Rinde



Bergkäse aus Vorarlberg aus Kuhrohmilch, mit gelblichem Teig mit nur wenigen kleinen Löchern. Nach einigen Monaten Reife kräftig und aromatisch



Tiroler Felsenkeller, ein Kuhmilch-Bergkäse aus Österreich, hat einen hellgelben, glatten Teig ohne Löcher. Je nach Alter kräftig bis würzig-pikant



P'tit Basque, ein französischer Hartkäse aus Schafmilch. Der Käse aus dem Baskenland hat eine rötliche Rinde und einen hellen Teig. Aromatisch



Comté, ein Rohmilch-Bergkäse aus dem französischen Jura mit elfenbeinfarbenem bis gelblichem Teig und einigen, etwa kirschgroßen Löchern

Bergkäse

Speziell die Alpenregion bietet eine beachtliche Auswahl an Bergkäse. Und obwohl die Herstellung meist recht ähnlich ist, gibt es doch große Unterschiede in Geschmack und Aroma bei den verschiedenen Sorten.

Bergkäse wird ähnlich produziert wie Emmentaler. Zuerst wird die Milch auf etwa 32 °C erwärmt. Sollen Löcher in den Teig, setzt man der Milch noch zusätzlich Propionsäurebakterien zu, die auch schon natürlich in der Milch enthalten sind. Bei Bergkäse ohne Lochbildung wie dem Beaufort entfällt dieser Schritt, er reift bei kühleren Temperaturen. Nach der Zugabe von Lab, dem Dicklegen der Milch und dem Zerkleinern des Bruchs wird dieser nachgewärmt und gepresst. Dann kommen die Laibe in ein Salzbad.

Während der langen Reifezeit – sie beträgt mindestens 3 Monate, kann jedoch auch bis zu einem Jahr und mehr dauern – müssen Laibe aus Rohmilch regelmäßig gepflegt werden. Die Käse werden dann mehrmals pro Woche mit Wasser oder Salzwasser abgewaschen und gebürstet, wobei das Salz die Entwicklung von Rotkul



Allgäuer Bergkäse wird ähnlich hergestellt wie der Emmentaler, reift aber kühler und länger. Je nach Reifegrad würzig bis pikant

flora auf der Rinde fördert, wie beispielsweise beim Gruyère der Fall. Solche Käse mit Rotflora sind kräftiger im Geschmack. Die meisten Bergkäse haben einen Fettgehalt zwischen 45 und 50 % Fett i. Tr., es gibt aber auch fettreduzierte Sorten mit nur 30 % Fett i. Tr. Wann ein Käse die optimale Reife erlangt hat, hängt von der Sorte ab. Bei Käse mit Lochung müssen die Löcher möglichst rund und gleichmäßig verteilt sein. Als gut gereift gelten Laibe nach 6 bis 12 Monaten. Bei anderen Sorten ist die optimale Qualität erreicht, wenn das Salz auskristallisiert ist und weiße Punkte im Teig oder kleine Löcher bildet.

Fett i. Tr.

Der Fettgehalt bei Käse wird ausgehend von der Trockenmasse berechnet, da sich bei zunehmender Reife der Wassergehalt permanent ändert. Die Trockenmasse bleibt dagegen weit gehend konstant. Man erhält sie, wenn man vom Gesamtgewicht des Käses den Wasseranteil abzieht. Der tatsächliche Fettgehalt einer Käsesorte lässt sich daraus exakt errechnen. Bei Frischkäse multipliziert man den angegebenen Fett-i.-Tr.-Wert mal 0,3, bei Weichkäse mit 0,5, bei Schnittkäse mit 0,6 und bei Hartkäse mit 0,7. Als Faustregel kann man sich merken: Der absolute Fettgehalt beträgt etwa die Hälfte des angegebenen Wertes, bei Frischkäse ein Drittel.



Aus der Schweiz kommen traditionell viele der feinsten Käse, was Konsistenz und Geschmack anbelangt. Von rechts hinten im Uhrzeigersinn: ① **Schweizer Emmentaler,** ② **Appenzeller,** ③ **Sbrinz,** ④ **Schweizer Tilsiter,** einmal aus Rohmilch, dann mit rotem Etikett und einmal aus pasteurisierter Milch mit grünem Etikett, ⑤ **Vacherin Mont d'Or,** dann der ähnlich klingende ⑥ **Freiburger Vacherin** oder **Vacherin fribourgeois,** der jedoch ein ganz anderer Käsetyp ist, und schließlich der ⑦ **Greyerzer** oder auch französisch **Gruyère** sowie ganz hinten im Bild der ⑧ **Tête de moine**.

Die Englischen

Die weltweit geschätzten Cheddar- und Chester-Sorten stellt man nach einer etwas anderen Methode her.



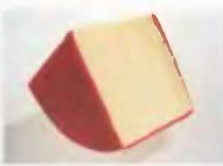
Cheddar, 12 Monate gereift. Traditionell hergestellter Cheddar mit festerem, dunklerem Teig und kräftigerem Geschmack als bei jungem Cheddar.



Cheshire ist in den Midlands und im Norden Englands beliebt. Es gibt ihn mit weißem Teig (unten) und mit Annatto orange gefärbt (oben).



Sage Derby aus Mittelengland. Bei ihm werden Salbeiblätter unter den Käsebruch gemischt, daher der grünliche Ton des Teiges.



Junger Cheddar mit Kunststoffüberzug. Mild im Geschmack, mit leicht nussiger Note. Cheddar ist weltweit einer der beliebtesten Käse.

Die Käse der Cheddar-Familie aus Großbritannien werden aus Kuhmilch hergestellt und zeichnen sich durch eine besondere Bruchbehandlung aus. Man zerkleinert den Bruch etwa erbsengroß und lässt ihn dann zu einem Kuchen zusammenwachsen. Der Bruchkuchen wird daraufhin in größere Stücke geschnitten, die während des Säuerns mehrmals umgeschichtet werden. Ist die Säuerung ausreichend weit fortgeschritten, wird der Bruch (Curd) klein geschnitzelt und gesalzen. Diese Schnitzel kommen bei der traditionellen Methode für Rohmilchkäse in runde, mit Tüchern ausgelegte Formen und werden etwa 1 Tag lang gepresst. Nach einem Bad in heißem Wasser werden die Käse ein zweites Mal mit Tuch umwickelt und gepresst, bevor die bis zu 27 kg schweren Laibe dann in speziellen Kellern reifen.

Der größte Teil der Weltproduktion erfolgt jedoch maschinell in großen Käsereien. Ausgangsprodukt ist pasteurisierte Milch. Auf diese Weise produzierte Cheddar reifen meist in der Folie oder unter einer gewachsten Rinde.

Schottischer Cheddar ist meist fester in der Konsistenz und der Teig stärker mit Annatto gefärbt. Im Fettgehalt liegen die meisten Mitglieder der Familie zwischen 45 und 48 % Fett i. Tr.



Käse zum Reiben – im Uhrzeigersinn: ① **Parmigiano Reggiano,** ② **Schabziger,** ③ **Sbrinz** und ganz unten ④ **alter Gouda** (»overjarige Gouda«), ⑤ **Grana Padano.**

Zum Reiben und Hobeln

Dank ihres festen Teiges eignen sich die Extraharten bestens zum Reiben oder Hobeln. In der kalten Küche finden sie vorwiegend als würzende Zutat oder – in Stücke gebrochen – auch zum Aperitif Verwendung.

Gut gereifte Würzkäse aus den Käseländern Schweiz, Italien oder auch den Niederlanden eignen sich dank ihres extraharten Teiges hervorragend zum Reiben und sind ideal zum Abrunden von Speisen. In der kalten Küche finden sie – in Ecken oder Würfel geschnitten – als Snack auf dem Büfett oder zum Aperitif Verwendung. Manche der Extraharten werden von vornherein als solche produziert, wie beispielsweise Parmesan, andere Sorten wie Gouda reifen erst im Lauf der Monate zu Würz- oder Reibkäse.

Parmesan oder verwandte Käse werden ähnlich wie Emmentaler und Bergkäse hergestellt, allerdings findet hier keine oder so gut wie keine Propionsäuregärung statt. Daher zeigen diese extraharten Käse kaum Lochung. Ihr Fettgehalt beträgt etwa 35 % Fett i. Tr.

Der **Parmigiano Reggiano** ist der Berühmteste der Familie. Er hat einen elfenbeinfarbenen bis strohfarbenen Teig und eine feinkörnige Struktur. Mindestens 12 Monate beträgt die Reifezeit der großen, oft mehr als 30 kg schweren Laibe, manche reifen jedoch auch bis zu 4 Jahren. Zu erkennen ist das Original am seitlich eingestanzten Namen sowie am Brandsiegel auf dem Laib, dem Siegel des Konsortiums, das eine gleichbleibend hohe Qualität garantiert. Der italienische Extrahartkäse **Grana padano** ist mit dem Parmesan verwandt, stammt aber nicht wie dieser aus der Emilia-Romagna, sondern aus der Lombardei. In Konsistenz und Struktur ganz ähnlich, ist auch er an seinem Gütesiegel zu erkennen, dem eingestanzten Kleeblatt. Aus dem Trentino kommt ein weiterer Vertreter dieser Gruppe, der **Grana trentino,** sein Zeichen ist eine Raute mit dem Schriftzug »Trentino«. Im Unterschied zu diesen dreien wird der **Sbrinz** in der Schweiz produziert. Jung genießt man diesen Käse mit einem Fettgehalt von 45 % Fett i. Tr. als Hobelkäse, im Alter von 1 1/2 bis 2 Jahren findet er als Reibkäse Verwendung. Auch der **Schabziger** stammt aus der Schweiz. Den trockenen, rindenlosen Käse gewinnt man durch Vermischen von Ziegerklee und gereiftem Zieger oder Ziger, wie die Masse in der Schweiz genannt wird, die sich beim Erhitzen von saurer Molke abscheidet. Der grünlich weiße Käse hat einen Fettgehalt von 0,24 % Fett i. Tr. sowie einen ganz typischen, unverwechselbaren Geschmack. Als Käsehappchen bevorzugt werden jedoch die Sorten Parmesan und Grana, gereifter Gouda sowie Sbrinz.



Pasturin, französischer Hartkäse aus Schafmilch. Der Käse aus den Pyrenäen eignet sich nach entsprechender Reifezeit gut zum Reiben.

Brühkäse/Filata-Käse

Ihr Kennzeichen: gebrüht, geknetet & gezogen. Brühkäse gibt es gereift, dann von festerer Struktur, oder frisch. Beide Arten – vorwiegend aber die Mozzarella-Typen – spielen in der kalten Küche eine wichtige Rolle.

Die Herstellung von **Brüh-** und **Knetkäse,** auch **Filata-Käse** genannt verläuft zunächst ganz ähnlich wie beim Cheddar. Man lässt den Bruch erst zu einem Kuchen zusammenwachsen und säuern, bevor er dann zerkleinert wird. Nun aber kommt der entscheidende Unterschied. Die zerkleinerten Stückchen werden mit heißem Wasser überbrüht und geknetet, dann wird der Teig zu Strängen ausgezogen (»filare«) und – je nach Sorte – von Hand geformt oder in Formen gefüllt. Durch dieses Verfahren wird der Teig elastisch und formbar und erhält die typisch faserige oder geschichtete Struktur, die sich jedoch mit zunehmender Reife wieder verliert. Der norditalienische **Provolone** aus Kuhmilch mit einem Fettgehalt von mindestens 44 % Fett i. Tr. wird in Wurst-, Melonen- oder Birnenform angeboten. Aus Süditalien stammt der birnenförmige **Caciocavallo,** auch er ist aus Kuhmilch. Sein Geschmack ist jung mild, die Farbe des Teiges strohfarben. Mit zunehmender Reife wird der Käse dann pikanter und der Teig intensiv strohgelb. Seine Rinde hat häufig einen Wachsüberzug. Ein weiterer Verwandter dieser Gruppe ist der **Scamorza,** ebenfalls ein birnenförmiger Filata-Käse aus Kuhmilch.



Provolone, ein Filata-Käse aus Italien mit hellem, kompaktem Teig. Der früher in Süditalien produzierte Käse kommt heute auch aus der Lombardei.



Caciocavallo, ein Filata-Käse aus Süditalien mit ausgeprägtem pikantem Geschmack, wird vor allem in Kalabrien und Kampanien produziert.



Provola affumicata, ein kleiner kugelförmiger Filata-Käse aus Süditalien im Teig ähnlich wie Provolone, jedoch zusätzlich leicht geräuchert.



Kaşar peyniri oder »Kaschar-Käse« ist ein türkischer Knetkäse. Er wird in Laib- oder Blockform hergestellt, gesalzen und oft mehrere Monate gereift.



Mozzarella di bufala in verschiedenen Größen. Mozzarella aus Büffelmilch hat ein mildes, aber dennoch ausgeprägtes Aroma und wird in Latium sowie in Kampanien produziert. Mozzarella aus Büffelmilch hat seinen Preis, da die Nachfrage das Angebot bei weitem übersteigt.

Mozzarella – aus der kalten Küche nicht mehr wegzudenken!

Mozzarella ist einer der international bekanntesten und beliebtesten Filata-Käse. Ursprünglich wurde er in Italien, genauer gesagt in Kampanien, und nur aus reiner Büffelmilch hergestellt. **Mozzarella aus Büffelmilch** oder **Mozzarella di bufala** hat einen angenehm frischen, süß-säuerlichen Geschmack und ist sehr mild. Die in verschiedenen Größen angebotene Spezialität aus Italien muss einen Fettgehalt von mindestens 50 % Fett i. Tr. aufweisen. Seit einigen Jahren wird Büffelmozzarella auch in Deutschland hergestellt, so zum Beispiel in der Nähe von Berlin, allerdings nur in kleinen Mengen auf einzelnen Höfen. Sehr viel weiter verbreitet ist dagegen **Mozzarella aus Kuhmilch,** auch **Fior di latte** genannt. Die kleinen bis mittelgroßen weißen Kugeln werden heute in und außerhalb Italiens hergestellt, beispielsweise auch in einigen deutschen Käsereien sowie in Dänemark. Es gibt Mozzarella aus Kuhmilch in ganz unterschiedlichen Größen und Formen, mit und ohne Salzlake, zu Blöcken oder kleinen Bällchen geformt – ganz wie gewünscht. Auch der Fettgehalt kann zwischen 30 und etwa 45 % Fett i. Tr. schwanken. Speziell für die Pizzaherstellung produzierte Typen haben teilweise einen noch geringeren Fettgehalt. Ob aus Kuh- oder Büffelmilch, Mozzarella kommt frisch und ungereift – quasi als Frischkäse – auf den Markt und ist grundsätzlich zum baldigen Verbrauch bestimmt. Selbst bei fachgerechter kühler Lagerung hält sich Büffel-Mozzarella nur einige Tage, Kuhmilch-Mozzarella wenig länger.



Kleine Mozzarella-Kugeln: Ideal als Antipasti, für Salate oder kalte Vorspeisen, zumal sie nicht weiter in Form gebracht werden müssen.



Mozzarella in kleinen Blöcken lässt sich leicht in Scheiben portionieren, etwa für »Insalata caprese« und andere Salatkompositionen.



Mozzarella im Block ohne Lake ist besonders dann die richtige Wahl, wenn große Mengen auf einmal verarbeitet werden müssen.



Schnittkäse

Dieses Segment bietet die größte Auswahl an Sorten. Und ständig kommen Neuheiten hinzu, die in puncto Qualität jedoch nicht immer überzeugen können.



Maasdamer (oben) nennt man eine Gruppe großlochiger, aus thermisierter Milch produzierter Schnittkäse aus Holland. Die bekannteste Marke ist der »Leerdammer«. In der Konsistenz ähneln diese Käse dem Gouda, der nussige Geschmack geht eher in Richtung Emmentaler. **Edamer-Kugel** (rechts), mit der typischen roten Schutzschicht aus Paraffin. Der milde holländische Schnittkäse ist nach der Stadt Edam am Ijsselmeer benannt.

Die Gruppe der Schnittkäse umfasst ganz unterschiedliche Käsetypen. Zum einen fallen darunter die bekannten Vertreter aus den Niederlanden wie Gouda, Edamer und Maasdamer, zum anderen Raritäten wie der auf Menorca produzierte Mahón oder andere vor allem regional bedeutende Käsespezialitäten. Je nach Land und geographischen Verhältnissen sind es Käse aus Kuh- oder Schafmilch oder auch aus einer Mischung aus beidem. In großen Käsereien wird vielerorts pasteurisierte Milch verarbeitet, kleinere Betriebe arbeiten oft mit Rohmilch. So gibt es beispielsweise auch einen Gouda aus Rohmilch, er heißt dann **Goudse kaas** oder **Goudse boeren kaas**.

Weniger Trockenmasse & mehr Wasser als Hartkäse

Schnittkäse enthalten generell weniger Trockenmasse als Hartkäse, haben dafür einen höheren Wasseranteil und reifen schneller. Die Übergänge von festeren zu weicheren Sorten sind jedoch fließend. Manche Käse wie zum Beispiel der **Appenzeller,** der ebenfalls in diese Gruppe gehört, nennt man auch Halbhartkäse. Andere Sorten wie der Murol liegen in der Konsistenz zwischen Schnitt- und Weichkäse, sie werden auch als halbfeste Schnittkäse bezeichnet. Mit zunehmender Lagerung und damit einhergehender Wasserverdunstung wird mancher anfangs milder Schnittkäse dann zum kräftigen Hartkäse, so etwa der Gouda oder auch die beiden Italiener **Montasio** oder **Asiago**. Die auf dieser Seite abgebildeten Käsesorten sind natürlich nur eine Auswahl, doch gibt es Repräsentanten aller wichtigen Schnittkäsetypen.

Die verschiedenen Typen

Beim Schnittkäse unterscheidet man erstens den Gouda-Typ: Käse mit glattem Teig und runder Lochung. Hierzu gehören beispielsweise auch der italienische Fontina, der Appenzeller, der Schweizer Tilsiter oder auch der Raclettekäse. Andere Schnittkäse weisen eine deutliche, gleichmäßige Bruchlochung auf. Hierzu gehören etwa der deutsche Tilsiter und der dänische Havarti. Auch in puncto Fettgehalt gibt es bei Schnittkäse große Unterschiede, doch generell gilt, je zarter und geschmeidiger der Teig, desto höher der Fettgehalt. In der Regel liegt er zwischen 45 und 50 % Fett i. Tr. Tilsitertypen gibt es auch mit 30 und 60 % Fett i. Tr. Schnittkäse aus Schafmilch haben ebenfalls meist 45 bis 50 % Fett i. Tr.



Gouda ist einer der bekanntesten Vertreter der Schnittkäse-Familie. Jung (wie hier) ist er mild und hat einen geschmeidigen, hellgelben Teig.



Morbier ist ein milder Kuhmilchkäse aus der Franche-Comté. Den Käse mit der typischen Ascheschicht gibt es aus roher und pasteurisierter Milch.



Toma Piemontese ist ein italienischer Schnittkäse aus Kuhrohmilch mit hellem Teig und leichter Lochung. Im Geschmack ist er mild.



Mahón, ein Schnittkäse von den Balearen, genauer gesagt von Menorca. Der aus Kuhrohmilch hergestellte Käse schmeckt leicht säuerlich



Raschera ist ein italienischer Schnittkäse aus dem Piemont. Der aromatische, fein-würzige Käse aus Kuhmilch reift mindestens 20 Tage.



Madrigal, ein französischer Schnittkäse mit großen runden Löchern aus dem Loiretal. Im Geschmack ist der Kuhmilchkäse nussig und mild.



Dänischer Höhlenkäse, ein Schnittkäse, der dem dänischen Steppenkäse ähnelt, mit geringer Rundlochung. Er reift in Höhlen bei 8 °C.



Passendale in Brotfrom. Der belgische Schnittkäse hat einen geschmeidigen gelben Teig mit reichlich Bruchlochung. Anfangs mild, später kräftig.



Fontina, ein italienischer Schnittkäse mit würzigem Geschmack aus dem Aostatal. Er wird ausschließlich aus Kuhrohmilch hergestellt.



Abbaye de Belval ist ein würziger Schnittkäse aus Frankreich mit hellgelbem Teig und Käserotflora. Die Rinde wird mit Bier gewaschen.



Murol, ein halbfester französischer Schnittkäse aus der Auvergne. Der mit Rotflora überzogene Käse ist anfangs mild, später kräftig im Aroma.



Fromage de brebis, französischer Schnittkäse aus Schafmilch. Käse dieser Art mit dem typisch hellen Teig stammen meist aus den Pyrenäen.



Kärntner Rahmkäse wird aus pasteurisierter Kuhmilch hergestellt. Der Schnittkäse hat eine kleine Lochung, ist geschmeidig im Teig und würzig.



Torta de la Serena ist ein halbfester Schnittkäse aus Spanien. Produziert wird er in der Estremadura aus Rohmilch von Merinoschafen.



Brebis Corse, ein Schafkäse aus Korsika. Der handwerklich hergestellte würzige Käse aus Schafrohmilch ist mit einem Farnblatt versehen.



Romance ist ein halbfester französischer Schnittkäse aus Kuhmilch. Der in Herzform in der Auvergne produzierte Käse ist mild-fruchtig im Aroma.



Leerdamer zählt zu der Maasdamer-Familie. Er hat einen geschmeidigen Teig mit großen Löchern. Im Geschmack erinnert er an Emmentaler.



Dachsteiner ist ein würzig-kräftiger Schnittkäse aus Österreich mit Käserotflora. Der geschmeidige Teig weist eine vereinzelte Rundlochung auf.



Etorki kommt aus dem Baskenland. Der französische Schnittkäse aus pasteurisierter Schafmilch hat einen hellen Teig und ist relativ mild.



Raclettekäse kommt ursprünglich aus dem Wallis. Hergestellt wird der erst milde, später aromatischere Käse in der Schweiz und in Frankreich.



Deutscher Tilsiter mit typischer Bruchlochung und geschmeidigem Teig. Es gibt ihn ohne (wie hier) und mit Käserotflora. Kräftig bis würzig.



Marzolino, ein Schnittkäse aus Schafmilch, wird in der Toskana produziert. Er reift mehrere Monate und wird dabei öfter mit Olivenöl eingerieben.



Schweizer Tilsiter aus Rohmilch ist nicht mit deutschem Tilsiter verwandt. Mit dem roten Etikett ist der würzige Schnittkäse immer aus Kuhrohmilch.



Schweizer Tilsiter aus pasteurisierter Milch ist am grünen Etikett zu erkennen und reift 1 bis 1 1/2 Monate, die Rohmilch-Variante 4 bis 6 Monate.



Feta wird durch Einlegen in Lake haltbar gemacht. Es gibt ihn inzwischen aus Schaf-, Ziegen- und Kuhmilch. Feta wird in vielen Ländern produziert.

Halbfeste Schnittkäse

In der Konsistenz liegen sie zwischen Schnitt- und Weichkäse. Ein kurzer Überblick über die für die kalte Küche wichtigsten Sorten.

Die Mitglieder dieser großen Käsefamilie sind sehr unterschiedlich. So kann ihre Oberfläche trocken oder feucht, blank oder mit angetrockneter Käserotflora oder auch mit Schimmel überzogen sein. Es gibt halbfeste Schnittkäse ganz ohne Löcher, nicht wenige Käse weisen jedoch auch eine ausgeprägte, lebhafte Bruchlochung auf. Relativ ähnlich sind sie sich jedoch alle in der Konsistenz des Teiges. Dieser ist weich und geschmeidig, aber dennoch gut schneidbar und daher wie auch schon Hart- und Schnittkäse für einen Auftritt auf Büfett oder Käseplatte geradezu prädestiniert. Der Fettgehalt schwankt erheblich, liegt jedoch meistens zwischen mindestens 40, eher 45 und 60 % Fett i. Tr. Auch **Trappistenkäse** wie der **Saint-Paulin** oder **Port-Salut** rechnet man zu dieser Familie, ebenso wie etwa den **Robiola** oder **Bel Paese,** beides beliebte Italiener.



Saint-Nectaire, ein französischer halbfester Schnittkäse mit vereinzelten Löchern aus der Auvergne. Aus roher und pasteurisierter Kuhmilch.



Tomme de Savoie, ursprünglich aus Savoyen, wird er heute auch andernorts in Frankreich hergestellt. Cremig im Teig und mild im Geschmack.



Reblochon, Kuhmilchkäse aus der Savoie/Frankreich mit speckigem Teig aus Rohmilch. Ähnliche Käse gibt es auch aus pasteurisierter Milch. Kräftig.



Taleggio, halbfester Schnittkäse aus der Lombardei/Italien. Er wird aus roher oder pasteurisierter Kuhmilch hergestellt, würzig im Geschmack.



Le petit Vinageois, halbfester Schnittkäse aus Frankreich mit geringer Bruchlochung und hellem Teig. Er wird aus Kuhrohmilch hergestellt.



Pont-l'Evêque, einer der großen Käse der Normandie, gibt es aus roher und aus pasteurisierter Kuhmilch. Er hat ein kräftiges bis würziges Aroma.



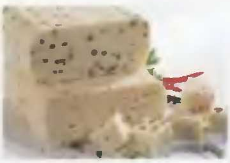
Le Fium' Orbo, ein Rohmilchkäse aus Korsika, kann aus Schaf- (wie hier) und aus Ziegenmilch sein. Mit weichem Teig und vollwürzigem Aroma.



Almkäse aus Deutschland mit leichter Käserotflora und reichlich Bruchlochung. Mit weichschnittigem Teig und herzhaft-würzigem Geschmack.



Esrom ist ein typischer Vertreter der halbfesten Schnittkäse aus Dänemark. Gelblicher Teig mit vielen unregelmäßigen Löchern, kräftig bis pikant.



Esrom mit Pfeffer, Paprika und Kümmel. Esrom gibt es in verschiedenen Würzungen. Auch mit Kräutern der Provence wird er angeboten.



Basils Original Rauchkäse, ein halbfester Schnittkäse aus Deutschland. Es gibt ihn auch mit Schinken sowie mit Chili und Paprika im Teig.



Bonbel, französischer Butterkäse mit weichschnittigem Teig und [illegible] Rinde. Mild im Geschmack. Laib [illegible] gelblicher Rinde sind fettreduziert.

Würzig mit Rotflora

Typisches Merkmal dieser Käsesorten – man rechnet sie meist den Weichkäsen zu – ist ihr kräftig-würziger Geschmack.



Käse mit Rotflora schmecken besonders würzig. Die sich auf der Oberfläche bildenden Kulturen – die Rotflora kann auch mal gelb bis goldgelb sein – sind für die pikante Note verantwortlich. Häufig wird die Käserotflora während der Reifung der Laibe immer wieder auf der Oberfläche verrieben – geschmiert –, daher spricht man auch von Rotschmierkäse. Teilweise setzen sich die Kulturen auch aus verschiedenen Bestandteilen zusammen: Neben Rotkulturen können auch Hefearten, Milchschimmel und andere Schimmelstämme vertreten sein. Manche dieser Käse sind jung noch ziemlich fest und erlangen ihren Schmelz erst mit zunehmender Reife. Ihre Konsistenz wird dann weich bis fließend, wie etwa bei Romadur oder Munster.

Weinkäse, Limburger und Romadur – von vorne nach hinten – sind Rotschmierkäse aus Deutschland mit kräftig-pikantem Geschmack. Der Limburger wird auch Stangen- oder Backsteinkäse genannt.



Weißlacker wird in Bayern auch Bierkäse genannt. Er hat eine feuchte Oberfläche ohne Rinde mit weißlicher, schmieriger Schmiere. Kräftig-scharf.



Livarot, ein französischer Käse mit Rotflora aus der Normandie. Es gibt ihn aus roher und pasteurisierter Kuhmilch. Sehr würzig im Geschmack.



Vacherin fribourgeois gibt es aus roher und pasteurisierter Kuhmilch. Mit gelblich brauner Schmiere und geschmeidigem Teig. Leicht säuerlich.



Chaumes kommt aus Frankreich, hat eine leichte Käserotflora und einen weichen, geschmeidigen Teig. Er wird aus pasteurisierter Milch hergestellt.



Epoisses, ein berühmter cremiger Käse aus Burgund mit weichem, hellem Teig. Seine Rinde wird mit Salzlake und Marc gewaschen. Würzig.



Munster, ein Käse aus dem Elsass mit weichem, cremigem Teig. Er wird aus roher Kuhmilch produziert, durch die Rotschmiere sehr aromatisch.



Mondseer aus dem österreichischen Salzkammergut. Der helle Teig weist eine gleichmäßig Lochung und die Rinde Rotflora auf. Kräftig und würzig.



Brescianella Acquavite aus thermisierter Kuhmilch kommt aus der Lombardei. Er ist mit in Grappa eingelegtem Gerstenschrot affiniert. Kräftig.



L' ami du Chambertin ist ein würziger Kuhrohmilchkäse aus dem Burgund. Seine feuchte Rinde wird mit Wasser und Marc de Bourgogne gewaschen.



Grès des vosges ist ein französischer Münsterkäse aus Kuhrohmilch mit dekorativem Farnblatt, im Elsass gereift. Würzig im Geschmack.



Langres, ein französischer Weichkäse aus Kuhrohmilch mit Weißschimmelanflug. Die orangefarbene Rinde ist mit Annatto gefärbt. Kräftiges Aroma.

Weich – und mit weißem Schimmel

Typische Käse für Büfett oder Käseteller. Milde Varianten eignen sich fürs Frühstück, würzigere werden erst später am Tag serviert.

Das erste typische Merkmal der Käse aus dieser großen Familie ist ihr geschmeidiger, weicher Teig. Der Grund dafür ist der relativ hohe Wassergehalt. Das zweite Charakteristikum ist der weiße Schimmelrasen auf der Oberfläche. Die Edelpilzkulturen werden entweder der Milch beigegeben oder auch auf die bereits geformten Laibe aufgebracht. Mit zunehmender Reifung bildet sich dann auf der Oberfläche der weiße Edelpilzrasen, der dann auch für den entsprechenden Geschmack der Käse mitverantwortlich ist. Es gibt allerdings auch Mischformen, Weißschimmelkäse mit gewaschener Rinde und Rotschmiere. Diese Vertreter sind dann im Aroma auf jeden Fall wesentlich kräftiger.

Typisch für viele Mitglieder der Weichkäse-Familie ist, dass sie von außen nach innen reifen, wie beispielsweise der Camembert. Noch junge Weißschimmelkäse erkennt man also an ihrem weißen, festen und quarkigen Kern.



Gratte-paille, ein Kuhmilch-Weichkäse mit Weißschimmelrinde aus der Île-de-France/Frankreich. Speckig in der Konsistenz, voll-sahnig im Geschmack.



Robiola di Mondovi, ein klassischer Kuhmilch-Weichkäse mit Weißschimmelrinde aus dem Piemont/Italien. Im Geschmack fein säuerlich.



Coeur de Neufchâtel, ein Weichkäse aus Kuhmilch aus der Normandie/Frankreich mit leichtem Schimmelrasen. Auch in anderer Form erhältlich.



Chaource, kleiner Weichkäse aus Kuhmilch mit weißem Edelpilz aus der Champagne. Jung leicht säuerlich, später fruchtig-nussig im Geschmack.



Brie-Torte. Die Laibe der Kuhmilch-Weichkäse aus Frankreich haben meist einen Durchmesser von 28 cm. Aromatisch, haselnussartiges Aroma.



Rougette, deutscher Kuhmilch-Weichkäse mit Rotflora und Weißschimmel. Der helle bis goldgelbe Teig ist cremig; anfangs mild, später fein-würzig.



Suprême-Torte. Kuhmilch- Weichkäse aus Burgund/Frankreich mit dichtem weißem Schimmelrasen. Sehr cremig und sahnig-mild im Geschmack.



Weißschimmelkäse in Brotform und mit geschmeidigem Teig wird vielerorts, so etwa in Bayern und Lothringen, aus Kuhmilch hergestellt. Mild



Henri – ein Kuhmilch-Weichkäse mit weißem Schimmelrasen aus der Picardie/Frankreich. Besonders sahnig in der Konsistenz, frisch im Geschmack.



Saint-Albray – die Rinde des Weichkäses aus Frankreich mit der typischen Blütenform weist Rotkulturen und Weißschimmel auf. Mild-würzig.



Fromager d'Affinois, ein Weichkäse mit weißem Edelpilz aus den Rhône-Alpes/Frankreich. Er wird aus Kuhmilch produziert und ist sahnig-mild.



Tomme de Vaudoise. Ein Weichkäse mit Weißschimmel aus dem waadtländischen Jura/Schweiz. Der Kuhmilchkäse ist cremig und fein-würzig.



Der Reifegrad eines Camemberts lässt sich durch leichten Druck überprüfen: Unreife Käse sind relativ fest, gut gereifte Laibe sind weicher.

Brie und Camembert sind die Klassiker unter den Weißschimmelkäsesorten. Ursprünglich stammen beide aus Frankreich, heute werden jedoch in vielen Ländern ähnliche Käse produziert. Und auch in Frankreich selbst gibt es ganz unterschiedliche Qualitäten: Brie und Camembert aus pasteurisierter Milch werden heute von unterschiedlichen Herstellern unter verschiedenen Marken angeboten. Geschmack und Fettgehalt können dabei variieren: Brie hat in der Regel einen Fettgehalt von 50 % Fett i. Tr., Camembert einen etwas geringeren von 45 % Fett i. Tr., von beidem gibt es jedoch auch Varianten zwischen 45 und 60 % Fett i. Tr. Generell gilt, je fetthaltiger der Käse, desto cremiger ist der Teig.

Es gibt jedoch auch Sorten, die herstellungsbedingt gleichmäßig durch den Teig reifen wie zum Beispiel **Caprice de Dieux, Géramont, Val des Moines** und andere Erzeugnisse mit kompaktem, feingeschmeidigem Teig.



Brie de Meaux, einer der berühmtesten Käse aus der Île-de-France in Frankreich. Der große Weichkäse in Tortenform hat eine samtige Edelpilzrinde, die sich mit zunehmender Reife mehr und mehr rötlich verfärbt. Er wird aus Kuhrohmilch hergestellt und hat einen haselnussartigen, herben Geschmack.



Coulommiers. Der kleine Weichkäse aus der Île-de-France gehört zur Brie-Familie und wird aus Kuhmilch hergestellt. Jung mild, später pikanter.



Brie-Spitze. Brie ist oft auch als einzelnes Tortenstück abgepackt (etwa 200 g) von verschiedenen Herstellern an der Käsetheke erhältlich.

Die Rohmilch-Klassiker

Aus dem Käseland Frankreich kommen Camembert und Brie, die – optimal gereift – großen Genuss bieten.

Ganz anders dagegen die durch das AOC-Siegel geschützten Klassiker wie der Brie de Meaux, der etwas käftigere und salzigere **Brie de Melun** oder auch der Camembert de Normandie. Bei diesen nach wie vor handwerklich produzierten Käsesorten sind Milchsorte – es darf ausschließlich Rohmilch verwendet werden – Herstellungsart, Form, Fettgehalt und Reifezeit genau festgelegt und müssen entsprechend eingehalten werden. Solche Rohmilchkäse benötigen bei der Lagerung entsprechende Aufmerksamkeit, damit der gewünschte Reifegrad auch erreicht wird.



Camembert aus pasteurisierter Kuhmilch. Das Original kommt aus Frankreich. Käse dieser Art werden inzwischen aber vielerorts hergestellt.



[illegible], ein Weichkäse aus Kuhmilch mit Weißschimmelbelag in Rollenform aus Frankreich. Der cremige Teig ist weich-hell, im Geschmack frisch.



Camembert de Normandie, hergestellt aus Kuhrohmilch, gilt für viele als »der« französische Käse überhaupt. Typisch ist die weiße Schimmelrinde mit rötlichen Streifen oder Flecken und sein sahnig-cremiger gelber Teig. Er sollte auf Fingerdruck leicht nachgeben.



Labaneh oder Lebnije – kleine Sauermilchkäse aus dem Vorderen Orient, hier mit Kräutern, Peperoni und Zwiebeln in Öl eingelegt.

Sauermilchkäse und Käsezubereitungen

Deftige Brotzeit-Spezialitäten, Käse in Öl eingelegt und Schmelzkäse-Varianten.

Käse, die aus Sauermilchquark hergestellt werden, bezeichnet man in Deutschland als **Sauermilchkäse**. Dabei unterscheidet man zwei Typen: zum einen die Gelbkäse mit ihrer goldgelben bis rötlich braunen Farbe – hierzu zählen Harzer-Käse oder auch Olmützer Quargel –, zum andern die Edelschimmelkäse, deren Rinde mit einem leichten Camembertschimmel bedeckt ist. Zu dieser Gruppe zählen etwa Hand- oder Korbkäse. Während die Gelbkäse aufgrund der Gelb- oder Rotflora pikant in Aroma und Geschmack sind, ist der zweite Typ mit weißlicher Rinde etwas milder. Je nach Wassergehalt rechnet man diese Magerkäse zu den halbfesten Schnittkäsen oder zu den Weichkäsen. Teilweise werden die deftigen Sauermilchkäse zusätzlich noch mit Kümmel gewürzt, sie eignen sich vor allem für rustikale Platten und Büfetts. **Schmelzkäse** ist eine Käsezubereitung, bei der etwa Emmentaler oder Cheddar durch Schmelzen mit Zitronensäure und Salzen haltbar gemacht wird. Durch das Schmelzen von Quark erhält man **Kochkäse**, der ebenfalls zum Schmelzkäse zählt.



Schmelzkäse-Zubereitungen, geräuchert (links) und mit Schinken (rechts). Schmelzkäse gibt es in vielen Geschmacksrichtungen und Formen.



Harzer Roller – die pikant-würzigen kleinen Gelbkäse eignen sich, oft mit Kümmel und Zwiebeln serviert, für eine deftige Brotzeit.



Korbkäse. Diese deutsche Sauermilchkäsespezialität gibt es sowohl pikant als Gelbkäse mit Kümmel als auch milder mit leichtem Schimmel.



Boulette d'Avesnes. Eine gut gewürzte Käsezubereitung aus Frankreich auf der Basis von Buttermilch oder jungem zerkleinertem Maroilles.



Danablu, ein international verbreiteter dänischer Edelpilzkäse aus Kuhmilch mit leicht krümeligem Teig. Schnittfest und eher mild im Geschmack.



Tiroler Graukäse, ein traditonell auf Höfen und in Käsereien hergestellter Sauermilchkäse aus Österreich. Er ist säuerlich bis scharf.



Ölmützer Quargel, ein Sauermilchkäsespezialität aus Deutschland, die nur als Gelbkäse hergestellt wird. Fest im Teig, kräftig im Geschmack.



Kochkäse entsteht durch Schmelzen von Sauermilch- oder Labquark. Er ist homogen im Teig und würzig im Geschmack; oft auch mit Kümmel.



Bavaria blu, ein deutscher Edelpilzkäse mit blauem Innen- und weißem Außenschimmel. Er hat einen weichen Teig und ist fein-aromatisch.



Blauschimmelkäse

Auf Käsetheke oder Wagen: Edler Schimmel darf nicht fehlen. Eine internationale Auswahl.

Die Familie der **Käse mit Innenschimmel,** auch **Edelpilzkäse** genannt, ist groß und umfasst einige der berühmtesten Käsespezialitäten weltweit. Hierzu zählen auch die oben abgebildeten Vertreter: ① **Gorgonzola dolce,** die milde Variante des italienischen Blauschimmel-Klassikers aus Kuhmilch. ② **Gorgonzola piccante** schmeckt würzig bis kräftig. ③ **Deutscher Edelpilzkäse** wie dieser **Bergader** ist ebenfalls recht beliebt. ④ **Stilton** ist der bekannteste englische Blauschimmelkäse. Die aus Kuhmilch produzierte Spezialität wird von den Briten auch als »König der Käse« bezeichnet. ⑤ **Roquefort** dagegen, die französische Nr. 1 unter den Blauschimmelkäsen, darf ausschließlich aus roher Schafmilch hergestellt werden. Die meisten Vertreter dieser Familie rechnet man ihrer Konsistenz entsprechend zu den halbfesten Schnittkäsen, einige auch zu den Weichkäsen. Der Schimmel – meist blau oder bläulich grün, daher werden diese Käse international auch als Blue cheese oder Bleus bezeichnet – wird meist in Stichkanälen in die Käselaibe eingebracht und wächst dann von innen nach außen. Dies ist in den Bruchlöchern entlang der Stichkanäle besonders gut sichtbar. Der Fettgehalt der Edelpilz- oder Blauschimmelkäse variiert zwischen 45 und 70 % Fett i. Tr., die meisten der berühmten Sorten wie Roquefort, Gorgonzola oder Stilton liegen dabei mit etwa 50 % Fett i. Tr. in der Mitte.



Domaine de Bresse, ein Edelpilzkäse aus der Bresse-Region mit blauem Innen- und weißem Außenschimmel. Cremiger Teig, milder Geschmack.



Affineur Grieges, ein kleiner, cremiger Blauschimmelkäse aus Frankreich, dessen Rinde einen leichten Weißschimmelbelag aufweist.



Castello, ein Edelpilzkäse mit deutlich sichtbaren Stichkanälen aus Dänemark mit einem sehr weichen Teig. Mild und sahnig im Geschmack.



Fourme d'Ambert, ein berühmter Blauschimmelkäse aus Kuhrohmilch aus dem Massif Central, Frankreich. Relativ fester Teig, milder Geschmack.



Saint-Agur, ein würziger schnittfester Blauschimmelkäse aus Kuhmilch, der im französischen Zentralmassiv (Auvergne) hergestellt wird.



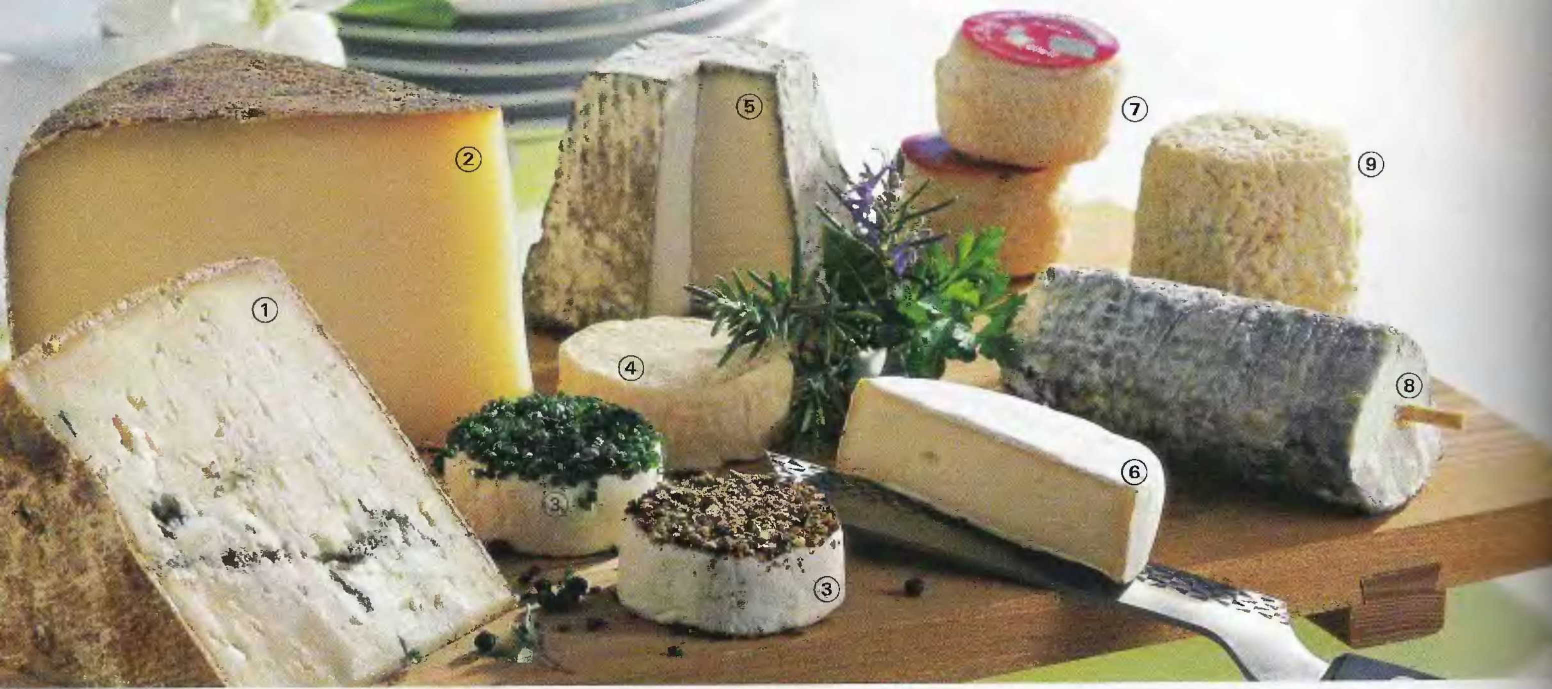
Bleu d'Auvergne. Der stark marmorierte, herbe Blauschimmelkäse aus Kuhmilch mit klebrigem feuchtem Teig stammt aus dem Massif Central.



Österkron, ein Blauschimmelkäse aus Kuhmilch mit weichem Teig. Der Edelpilzkäse aus Österreich ist würzig bis pikant im Geschmack.



Cabrales, der berühmteste unter Spaniens Blauschimmelkäsen, wird aus Kuhmilch hergestellt; manchmal auch mit Schaf- oder Ziegenmilch gemischt.



Käse aus Ziegenmilch

Ziegenkäse hat sich durchgesetzt: Frankreich und Italien sind nicht länger alleinige Anbieter auf dem internationalen Käsemarkt. Auch hierzulande, nicht zuletzt dank »Bio« und »Ab-Hof-Vermarktung«, nimmt die Produktion von Ziegenkäse kontinuierlich zu.

Die Ziegenkäse stellen unter den Käsesorten eine ganz eigene Gruppe. Der Grund liegt hier weniger in der unterschiedlichen Herstellung als vielmehr in ihrem, vor allem bei zunehmender Reife recht ausgeprägten Geschmack, der nicht jedermanns Sache ist. Doch gehen die Meinungen hier weit auseinander: Während die einen Ziegenkäse weniger lieben, schätzen ihn seine Anhänger umso mehr. Da Ziegenkäse auch heute noch überwiegend handwerklich in kleinen Mengen hergestellt wird, ist die Sorten- und Formenvielfalt beinahe unübersehbar. Allein in Frankreich kennt man über Hundert verschiedene Ziegenkäsespezialitäten. Es gibt sie als Pyramiden, Kegel, Rollen oder auch Mini-Laibe. Hergestellt werden sie meist aus roher Ziegenvollmilch – es gibt jedoch auch Käse aus pasteurisierter und thermisierter Milch – mit einem Fettgehalt um 45 % Fett i. Tr. und zwar in der Zeit von Ostern bis in den Herbst hinein. Im Winter geben die Tiere keine Milch, daher beschränkt sich die Ziegenkäseproduktion in dieser Jahreszeit auf Käse aus industrieller Fertigung. Ziegenkäse wird häufig als Frisch- oder Weichkäse produziert und verkauft, es gibt jedoch auch Schnittkäsevarianten wie beispielsweise den auch in Deutschland hergestellten **Ziegenkäse-Gouda**. Typisch für Ziegenkäse wie auch für Schafkäse ist die helle, oft fast weiße Farbe des Teiges. Dies liegt daran, dass Ziegen- oder Schafmilch im Gegensatz zu Kuhmilch kein Beta-Carotin enthält und daher keinerlei gelbliche Färbung aufweist. Nicht selten sind die kleinen Ziegenkäse von einer weißen und/oder blauen Edelschimmelrinde überzogen oder werden



Chabisfeuille – der Ziegenfrischkäse aus roher Vollmilch stammt aus dem Loiretal in Frankreich und wird zum Transport in Blätter eingewickelt.



Schnittkäse aus Ziegenmilch aus den Niederlanden. Der geschmeidig-feste Teig weist eine leichte Rundlochung auf. Würziger Geschmack.



Leitzachtaler Ziegenfrischkäse. Solch kleine frische und milde Ziegenkäse werden inzwischen auch hierzulande immer öfter direkt ab Hof vermarktet.



Brin d'Amour mit einer Auflage aus wilden Kräutern. Der Käse wird meist in Korsika und aus Schafrohmilch hergestellt, teilweise auch in Frankreich.



Bouton de culotte, »Hosenknopf«, ein kleiner französische Ziegenkäse aus dem Burgund. Jung weich, später fest im Teig. Kräftig bis pikant.

mit Asche bestäubt. Die Asche absorbiert die Feuchtigkeit auf der Oberfläche der Käse und begünstigt so die gewünschte Rinden- und Edelpilzentwicklung. Links im Bild einige der berühmtesten Ziegenkäsespezialitäten aus Frankreich, dem Land der »Chèvres«, wie sie dort auch genannt werden: ① **Bleu de Chèvre,** ein schnittfester Ziegenkäse mit Blauschimmel im Teig. ② **Tomme de brebis,** ein halbfester Schnittkäse aus einer Mischung von Schafmilch und Ziegenmilch oder auch nur aus Schafmilch. ③ **Pica(n)dou,** kleine Käse aus Ziegenmilch, die gut reifen und dabei fester im Teig und kräftiger im Geschmack werden. Hier einmal mit einer Auflage aus grob gestoßenem Pfeffer und einmal mit frischem Schnittlauch. ④ **Le Trasson,** ein kleiner runder Ziegenkäse aus Frankreich. ⑤ Der **Valençay** ist ein berühmter Ziegenkäse aus Zentralfrankreich in Form eines Pyramidenstumpfes. Nach dem Schöpfen wird der abgetropfte Bruch mit gesalzener Holzkohleasche bestäubt und dann in feuchter Luft weiterveredelt. ⑥ **Ziegen-Camembert,** weicher Teig mit einem dichten Weißschimmelbelag ⑦ **Crottin de Chavignol** oder auch nur **Chavignol** sind kleine Ziegenkäse mit anfangs weichem Teig aus dem Centre, dem Loiretal und Burgund. Teig und Rinde werden mit zunehmender Reife fest und hart, Letztere sollte dann vor dem Verzehr entfernt werden.

⑧ **Sainte-Maure de Touraine.** Typisches Merkmal dieser kleine Ziegenkäserolle aus Zentralfrankreich ist der Strohhalm, der den empfindlichen Käse zusammenhalten und gleichzeitig durchlüften soll. Der Käse wird meist mit gesalzener Holzkohlenasche bedeckt, die Rinde weist zudem oft einen natürlichen Schimmelbelag auf. Der Teig ist anfangs feucht, später trocken, feinporig und fest. Leicht säuerlicher, feiner Geschmack.

⑨ Der **Chabichou** oder auch **Chabichou du Poitou** stammt aus Poitou-Charentes, dem bedeutendsten Ziegenzuchtgebiet im Südwesten Frankreichs. Dieser kleine zylindrische Käse hat einen weichen, glatten Teig, der mit zunehmender Reife hart und spröde wird. Im Geschmack ist er leicht süßlich mit nur leichter Säure. Es gibt diesen Käse in verschiedenen Qualitäten, meist ist er jedoch aus roher Ziegenvollmilch produziert.

Ziegenfrischkäse

Wie bei Frischkäse allgemein handelt es sich auch bei Ziegenfrischkäse um ein ungereiftes, für den baldigen Verzehr bestimmtes Produkt. Ziegenfrischkäse sind in aller Regel noch recht mild im Geschmack, das typische Ziegenaroma ist wenig ausgeprägt. Daher kann Ziegenfrischkäse sehr vielseitig eingesetzt werden: Er eignet sich für Salatkompositionen, zum Überbacken und in Kombination mit Obst auch für Desserts.



Crottin de Chavignol oder andere kleine Ziegenkäse eignen sich auch gut zum Einlegen in Olivenöl. Kommen noch Kräuter wie Thymian und Rosmarin oder Lorbeerblätter sowie Knoblauch hinzu, wird der Käse noch würziger.



Andechser Bio-Ziegenkäse – mal mit und mal ohne Kräuter im Teig. Das Futter der Tiere darf für diesen Käse nur aus biologischem Anbau stammen.



Ziegenkugel, ein Schnittkäse aus Ziegenmilch mit fester Rinde, der in der Käserei des Klosters Andechs hergestellt wird. Würzig im Aroma.



Ziegenkäserolle aus den Niederlanden. Typisch ist der leichte Schimmelbelag auf der Rinde. Rollen wie diese lassen sich leicht portionieren.



Grataron d'Arèches, ein halbfester Ziegenkäse aus Savoyen/Frankreich mit großer Bruchlochung und fester Rinde. Kräftig im Geschmack.



Charolais, französischer Ziegenkäse aus dem Burgund mit blauem und weißem Schimmel und einem weichen feinen Teig. Angenehmer Geschmack.



Altenburger Ziegenkäse mit Kümmel, ein deutscher Ziegenkäse des Camembert-Typs aus Thüringen mit weichem Teig und Weißschimmel. Mild.



La Taupinière, ein halbkugelförmiger kleiner Ziegenkäse aus Frankreich mit natürlicher blauer Schimmelrinde. Anfangs mild, später kräftiges Aroma.



Ibores, ein spanischer halbfester Schnittkäse aus Ziegenmilch mit vielen Löchern. Die Spezialität aus der Extremadura ist fein-säuerlich herb.



Quark mit Kräutern auf knusprigem Rösti – eine frische und auch gesunde Kombination, zumal man hier gut Magerquark verwenden kann.

Frischkäse – unentbehrlich!

Quark, Mascarpone oder Ricotta sind mit ihrem neutralen Aroma und der cremigen Konsistenz die ideale Basis für Füllungen und Cremes.

Pur oder aromatisiert lassen sich Quark, süddeutsch Topfen, Mascarpone, Ziegenfrischkäse oder Ricotta in der kalten Küche ideal verarbeiten. Je nach Konsistenz werden sie nur gerührt oder in Form geschnitten. Die Bandbreite an Produkten ist groß: Sie unterscheiden sich in Geschmack – es gibt sehr milde Sorten oder auch Frischkäse, die eine ausgeprägt säuerliche Note aufweisen –, Fettgehalt und Konsistenz. Der Fettgehalt wirkt sich auf Konsistenz und Struktur aus: je höher er ist, desto cremiger der Käse. Vom Magerquark oder der noch fettärmeren Quarkzubereitung (0,2 % Fett i. Tr.) über Hüttenkäse (bis zu 20 % Fett i. Tr.) geht es bis zum sehr cremigen Cream cheese aus den USA (70 % Fett i. Tr.) oder dem noch



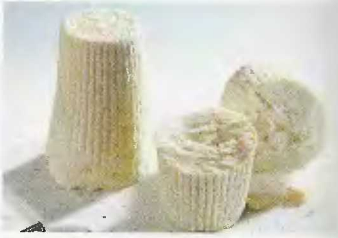
Speisequark, 40 % Fett i.Tr. ist durch seinen hohen Fettgehalt sehr geschmeidig und cremig. Sein Geschmack ist entsprechend sahnig.



Ziegenfrischkäse aus Frankreich, sehr cremig. Er passt mit seinem milden Aroma ausgezeichnet zu Früchten, beispielsweise zu Birne.



Schichtkäse hat einen matt glänzenden weißen Teig, im Innern sind einzelne Schichten erkennbar. Er wird in verschiedenen Fettstufen hergestellt.



Ricotta montella heißt diese stumpfkegelförmige Spezialität aus Schafmilch. Dieser Molkekäse ist extra hart und wird auf Sardinien produziert.



Speisequark, 20 % Fett i.Tr. liegt in Konsistenz und Cremigkeit zwischen der Mager- und der Sahnestufe. Der Unterschied ist deutlich zu erkennen.



Hüttenkäse, cottage cheese stammt aus den USA, wo er in verschiedenen Fettstufen und Korngrößen angeboten wird. Hier eine mittlere Korngröße.



Manouri, ein getrockneter Ziegerkäse aus Griechenland mit feinem Teig und höherem Fettgehalt; ähnlich gesalzenem und getrocknetem Ricotta.



Ricotta salata, auch Ricotta piatta genannt, wird auf Sardinien aus Schafkäsemolke hergestellt. Weißlich hell und von schnittfester Konsistenz.



Magerquark, 1 bis 2 % Fett i.Tr. hat eine festere, trockenere Konsistenz, da der Eiweißanteil im Vergleich zum Fettgehalt sehr hoch liegt.



Mascarpone kommt ursprünglich aus Italien. Der sahnig-milde Frischkäse ist geschmeidig und streichfähig. Die ideale Grundlage für viele Cremes.



Ricotta di vacca, ein rund geformter Molkeneiweißkäse aus der Molke von Kuhmilch, wie er vorwiegend in Norditalien hergestellt wird.



Ricotta al forno ist eine feste, gesalzene Ricotta aus Kuhkäsemolke, die im Ofen gebacken wird. Ricotta mit trockenerem Teig ist länger haltbar.

üppigeren Mascarpone (75 % Fett i. Tr. oder mehr). Interessant auch: die verschiedenen Ricotta-Typen, die eine unterschiedlich feste Konsistenz haben. Bei der Auswahl entscheidet also die Verwendung.



Ziegenfrischkäse aus Frankreich. Von cremiger Konsistenz, aber schnittfest. Eignet sich auch zum Portionieren in Scheiben. Mild im Geschmack.



Caprino fresco – Ziegenfrischkäse aus Italien in ziegelförmigen Laiben. Schnittfest und von festerer Konsistenz, lässt er sich gut portionieren.



Robiola, ein italienischer Frischkäse, ist sahnig und schmeckt mild-säuerlich. Es gibt verschiedene Sorten mit unterschiedlich hohem Fettgehalt.



Frischkäse, im Kessel gerührt, kann mit den verschiedensten Zutaten und Gewürzen aromatisiert werden. Hervorragend geeignet: fein geschnittene frische Kräuter.



Große runde Schnittkäselaibe wie zum Beispiel diesen holländischen Gouda teilt man am besten mit einem großen Käsespaten.



Kleinere runde Laibe von Hart- oder Extrahartkäselaibe kann man auch mit dem Parmesanmesser anstechen und dann vollends auseinander brechen.

Käse schneiden

Wirtschaftlichkeit ist Gebot: Mit System und dem richtigen Gerät lässt sich Käse günstig teilen. Das hilft, unnötigen Abfall zu vermeiden.

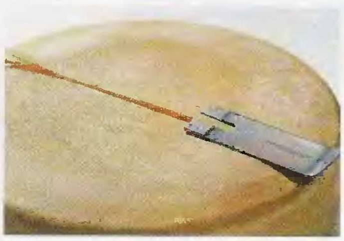
Bei der Vorbereitung von Käseplatten oder Käse für das Büfett kommt es vor allem auf gutes Werkzeug und die richtige Technik an. Große Stücke oder ganze Laibe von festen Sorten wie Hart- oder Schnittkäse lassen sich sehr gut mit einem Käsespaten teilen. Auch Riemenschneider oder ein Käsedraht mit zwei Griffen eignen sich relativ gut zum Teilen von festem Käse. Mit einem Doppelgriffmesser lässt sich ein Stück Hart- oder Schnittkäse einfach in Portionen schneiden oder von der Rinde befreien. Etwas schwieriger ist es, beim Teilen von reifem Weichkäse oder von Edelpilzkäse glatte, saubere Schnittkanten zu erhalten. In diesem Fall liefern Draht, Schneidebogen oder auch ein Weichkäsemesser gute Ergebnisse. Bei ihm liegt der Griff immer höher als die Klinge, die aufgrund ihrer Form ein Ankleben des Teiges verhindert. Vor dem Schneiden empfiehlt es sich, den Käse gut zu kühlen und beim Teilen verschiedener Sorten sollte man besser mehrere Messer verwenden.



1 **Zum Halbieren** von runden Hartkäselaiben schneidet man den Laib ringsum mit dem Käsespaten etwa 1 cm tief ein …



2 … und bricht jede Hälfte dann über einem Vierkantholz an der Sollbruchstelle mittig auseinander. So erhält man gleich große Viertel.



1 **Zum Teilen** von kleineren runden Hartkäse- oder Schnittkäselaiben ritzt man die Rinde mit einem Riemenschneider ringsum in der Mitte ein …



2 … und teilt den Laib dann mit einem Käsedraht. Auch diese Methode führt zu einem relativ exakten Ergebnis.



1 **Für dekorative Käseblüten** schneidet man von geeigneten Käsesorten wie einem Tête de Moine zunächst einen Deckel ab …



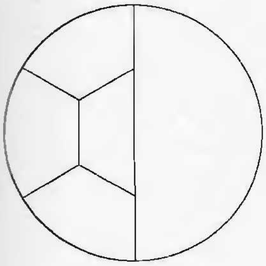
2 … und setzt dann mittig einen Spezialkäsehobel, die Girolle, an. Die abgeschnittene Rinde dient dann später wieder als Deckel.



Die Rinde exakt entfernen kann man am besten mit einem langen Doppelgriffmesser; zudem ist das eine relativ Kraft sparende Methode.

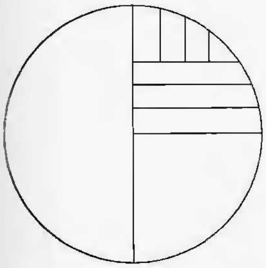


Größere Käselaibe in Brotform lassen sich sehr gut mit einem Doppelgriffmesser in einzelne dickere Scheiben portionieren.

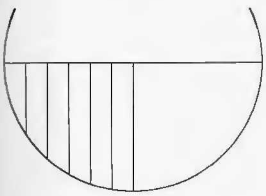


Käselaibe teilen ohne Abfall – verschiedene Methoden:

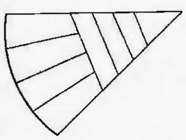
Den Laib halbieren, jede Hälfte in 3 Teile, aber jeweils wieder nur halb durchschneiden.



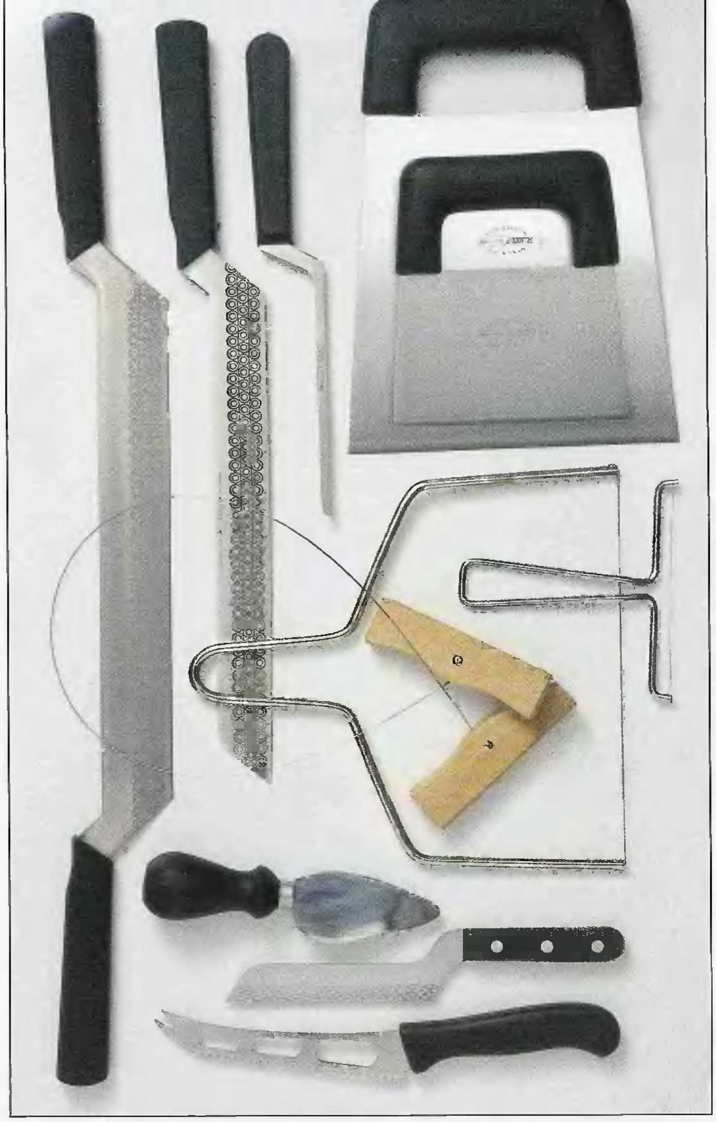
Den Laib halbieren, die Hälften vierteln und das Viertel dann erst längs in 3 Scheiben, dann quer in 4 Stücke teilen.



Laib halbieren, die Hälften vierteln und die Viertel in gleich dicke Scheiben schneiden, auch so gibt es kaum Abfall.



Ein Tortenstück schneidet man von der Spitze her quer in Scheiben, dann im rechten Winkel dazu in gleiche Stücke.



Werkzeuge zum Schneiden von Käse (von links): Doppelgriffmesser, mittelgroßes Käsemesser und Weichkäsemesser mit schmaler Klinge. Vorne Weichkäsemesser mit durchbrochener Klinge, kleines Käsemesser und Parmesanmesser. Darüber Drahtschneider und Käsedraht; oben kleiner und großer Käsespaten.



Kleinere Käselaibe in Brotform wie etwa ein Limburger, werden mit einem Käsemesser geschnitten. Die geätzte Klinge verhindert ein Ankleben.



Hauchdünne Späne lassen sich von Hart- oder Extrahartkäse mit einem Käsehobel oder auch mit dem Trüffelhobel abziehen.



Scheiben von größeren Weichkäselaiben lassen sich gut mit dem gelochten Weichkäsemesser abschneiden und anschließend abheben.



Keile oder Scheiben von Edelpilzkäse mit krümeliger Konsistenz lassen sich mit einem großen Drahtbogen exakt abtrennen.



Dünne Käsescheiben von größeren Stücken Schnittkäse oder halbfestem Schnittkäse lassen sich gut mit einem Drahtschneider abziehen.



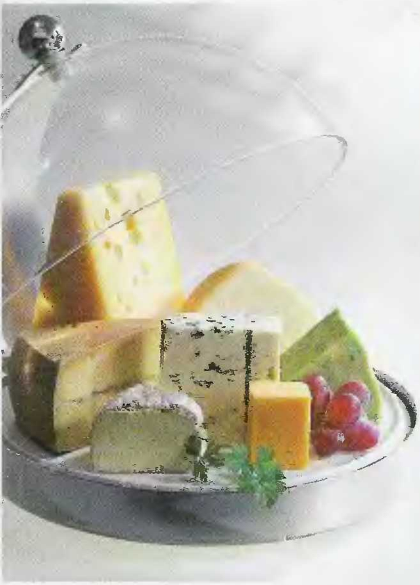
Käsetorten, wie beispielsweise Brie, schneidet man am besten mit einem Weichkäsemesser mit schmaler oder gelochter Klinge.



Stücke (Dreiecke) von kleinen Weichkäsen schneidet man idealerweise mit einem Weichkäsemesser mit schmaler Klinge, der Teig bleibt nicht haften.



Für Würfel oder Quader schneidet man die Scheiben erst in Streifen, dann mit einem kleineren Drahtbogen in die gewünschte Größe.



Käse am Stück – hier eine schöne internationale Auswahl – bleibt geschützt unter einer Käseglocke länger frisch und appetitlich.



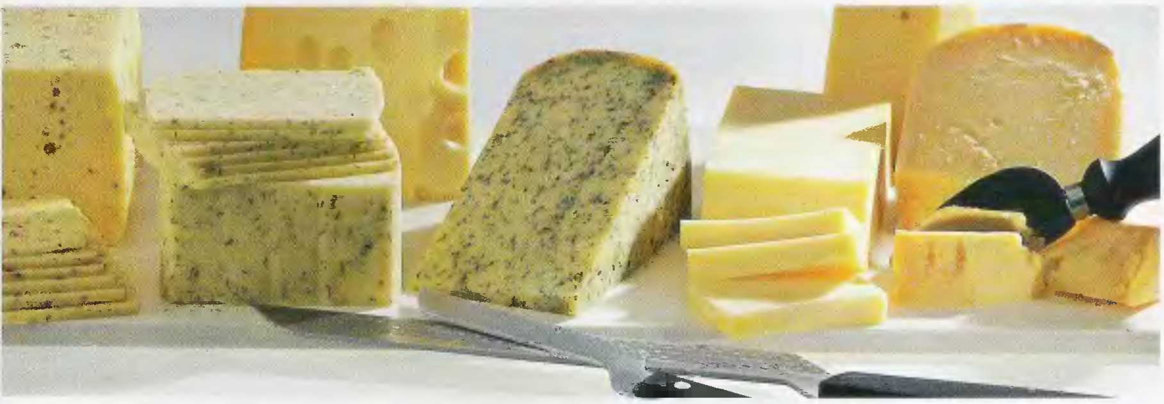
Käse mit Rinde, hier ein Bergkäse, lässt sich gut mit dem Käsespaten teilen. Für die Präsentation auf dem Büfett einige Stücke vorschneiden.



Schildchen mit Name, Herkunft und Fettgehalt i. Tr. der verschiedenen angebotenen Käsesorten erleichtern dem Gast die Auswahl.

Käse am Stück

Optimal: Der Gast wählt aus und bedient sich selbst. Allerdings nur mit dem entsprechenden Werkzeug.



Käse am Stück – eine Auswahl an Schnittkäse, zum Teil in einige Scheiben vorgeschnitten (von links nach rechts): Maurice mit rotem und grünem Pfeffer, Maurice mit Dill, Madrigal, Gouda mit Brennnessel, Romance, Appenzeller und Gouda »Old Amsterdam«. Zum Schneiden für den Gast sollten am Büfett ein Doppelgriffmesser, ein Käsemesser mittlerer Größe und für festere Käse wie den gereiften Gouda eventuell auch noch ein Parmesanmesser bereitliegen.

Käse auf dem Büfett am Stück zu präsentieren, ist eine ebenso schlichte wie überzeugende Methode. Zum einen wählt der Gast ganz nach seinem Geschmack genau die Sorten und Mengen aus, die er auch haben möchte, so bleiben keine unansehnlichen Reste übrig. Zum andern behält Käse am Stück besonders lange Frische und Aroma. Auch wenn er einige Stunden offen liegt, trocknet er nicht so schnell aus wie Würfel oder einzelne Scheiben. Geschmack und Aroma von frisch abgeschnittenem Käse sind einfach voller. Gerade für Büfetts mit einer kleineren Zahl von Personen bietet sich die umkomplizierte Präsentation von Käse am Stück an: Der Andrang wird nicht zu groß, alles bleibt überschaubar. Unabdingbar sind allerdings die richtigen Messer und Werkzeuge, damit sich jeder auch wirklich gut selbst bedienen kann. Je nach Sorte empfiehlt sich dabei eine Palette vom Käsespaten über ein Doppelgriffmesser und Käsemesser in verschiedenen Größen bis zum speziellen Weichkäsemesser mit schmaler oder gelochter Klinge. In einzelnen Fällen kann zum Herausbrechen von Stücken aus einem sehr festen oder Extrahartkäse auch noch ein kleines stabiles Parmesanmesser hilfreich sein. Werden Käsesorten mit deutlichen Unterschieden in Konsistenz und Aroma angeboten,

Käse am Stück – eine Auswahl an Weichkäse (von links nach rechts): Munster, Bonifaz mit Pfeffer und Chili, Biarom mit Pfeffer, eine Brie-Spitze (Reverend), Andechser Ziegenkäse, Bonbel, Gorgonzola dolce latte und Chabisfeuille, ein Ziegenfrischkäse aus Frankreich im Weinblatt. Wichtig auch hier: die richtigen Messer zum Schneiden.





Käse am Stück – eine Auswahl fürs Büfett (vorne von links): Brie-Spitze (Reverend), Dänischer Höhlenkäse und Cheddar; (zweite Reihe von links): Kärtner Rahmlaib, Leerdamer Caractère, Gorgonzola dolce latte und Gouda mit Brennnessel; (hinten von links): mittelalter Gouda, Dachsteiner und Jur Ami. Beim Portionieren hilft ein Käsespaten.



sollten unbedingt ausreichend Käsemesser zur Verfügung gestellt werden, damit beim Schneiden keine unerwünschte Aromaübertragung stattfindet und unschöne Schnittkanten vermieden werden. Pro Käsetyp muss mindestens ein Messer für den Gast bereitliegen.

Eine stimmige Auswahl

Die Auswahl von Käsesorten für eine Präsentation am Stück sollte abwechslungsreich und möglichst vielfältig sein. Unterschiede in Farbe, Form, Struktur und Geschmack sind durchaus erwünscht. Kleine Schildchen mit Informationen zu Herkunft und Art der Käsesorten verschaffen dem Gast einen Überblick und erleichtern ihm die Wahl.

Die Vorbereitung

Guter Käse benötigt nicht viel an zusätzlicher Garnitur: Verschiedene helle und dunkle Brotsorten, nach Belieben frische Butter und Obst wie beispielsweise weiße und blaue Weintrauben, Feigen, Birne oder Melone passen hervorragend zu Käse am Stück.

Was die Käse selbst anbelangt, so entfernt man in der Regel bei größeren Stücken Hartkäse die Rinde im Voraus. Weichkäse mit Rotschmiere und kräftigem Geruch werden in der Regel im Aroma etwas milder, wenn die Rinde im Vorfeld etwas abgeschabt wird. Camembert-Typen und andere Weichkäse mit Weißschimmelbelag präsentiert man jedoch immer mit der Rinde. Als Unterlage eignen sich flache Platten oder Tabletts aus Holz, Kunststoff oder Stein, eventuell mit etwas ungespritztem (!) Stroh bedeckt.



① Platte mit Schnittkäse

300 g Madrigal, ohne Rinde
200 g Romance, ohne Rinde
200 g Gewürzgouda mit Brennnessel, ohne Rinde
200 g Maurice mit Dill, ohne Rinde
200 g Chevagne (Ziegenkäse), ohne Rinde
200 g Passsendale, ohne Rinde
200 g Bergkäse (Vorarlberger Dorfkäse)
150 g Cheddar, ohne Rinde
Außerdem:
halbierte Feige und Trauben zum Garnieren

Alle Käsesorten bis auf Cheddar und Bergkäse in Scheiben schneiden. Cheddar 2 cm groß würfeln. Bergkäse entrinden und in etwa 1 1/2 cm breite und 10 cm lange Stücke schneiden. Käsescheiben nebeneinander auf einer Platte anrichten, Cheddar und Bergkäse darauf arrangieren, nach Belieben mit Feige und Trauben garnieren.

Käse in Scheiben

geschützt präsentieren: Unter einer Haube aus Plexiglas bleiben auch empfindliche Scheiben lange frisch und optisch ansprechend.



Gerade Kanten beim Schneiden erzielt man mit dem Schnittkäsemesser. Es hat eine breite, geätzte Klinge, die auch größere Stücke gut durchtrennt. Für eine Käseplatte rechnet man in der Regel zwischen 150 und 180 g pro Portion.



Eine Auswahl an Schnittkäse bietet diese Platte. Zur Auflockerung dienen ein paar Käsewürfel und Stücke. Achten sollte man neben der geschmacklichen auch auf farbliche Abwechslung.

② Käseplatte mit würzigen Käsewürfeln

800 g Dachsteiner, ohne Rinde
200 g Biarom mit Chili und Paprika
je 200 g Maurice mit Dill und Castello blue

1 bis 2 EL edelsüßes Paprikapulver
1 frische grüne Pfefferrispe, Petersilie, Kresseblüte

700 g Dachsteiner in Scheiben, den Rest in 2 cm große Würfel schneiden. Biarom, Maurice und Blauschimmelkäse ebenfalls 2 cm groß würfeln. Biarom-Würfel in Paprikapulver wälzen. Eine Platte kreisförmig mit Dachsteiner-Scheiben auslegen, die Käsewürfel in der Mitte anrichten.


②

③ Griechischer Schafkäse mit Tomaten

400 g griechischer Schafkäse (etwa Manouri)
4 große Tomaten von je etwa 150 g, in Scheiben
je 1 rote und grüne, mit Ziegenfrischkäse gefüllte und marinierte Peperoni
je 1 rote und grüne ungefüllte marinierte Peperoni
80 g rote Zwiebeln, geschält, in Spalten
60 g kleine schwarze Oliven, 1 Hand voll Rucola
Für die Marinade:
30 bis 45 ml Aceto Balsamico bianco
Salz, grober Pfeffer, 60 bis 75 ml Olivenöl
1 EL fein gehackte Kräuter
(Rosmarin, Thymian, Salbei, Petersilie)

Schafkäse halbieren und in Scheiben schneiden. Käse und Tomaten abwechselnd kreisförmig anrichten. Alle Peperoni schräg in Stücke schneiden, mit Zwiebeln, Oliven und Rucola in der Mitte anrichten. Zutaten für die Marinade verrühren und über den Käse träufeln.


③

④ Gewürzter Käse mit Gorgonzola-Kugeln

je 250 g Gewürzgouda mit Senf, Brennnessel, rotem und grünem Pfeffer und Knoblauch
200 g Gorgonzola »dolce latte«, 100 g Butter
Salz, Pfeffer
2 EL mildes Currypulver, vermischt mit 20 g geriebenem Parmesan
2 EL edelsüßes Paprikapulver, vermischt mit 20 g geriebenem Parmesan
1 EL frische grüne Pfefferkörner, grob geschnitten
3 EL fein gehackte Kräuter
Pralinenkapseln aus Papier, Kräuter

Goudasorten von der Rinde befreien, in Scheiben schneiden. Gorgonzola und Butter mit der Gabel zerdrücken, salzen, pfeffern und zu Kugeln (15 g) formen. In Curry, Paprika, grünem Pfeffer oder Kräutern wälzen und die Kugeln in Pralinenkapseln setzen. Käsescheiben kreisförmig anordnen und die Gorgonzola-Kugeln in die Mitte setzen.


④

Delikate Portionen

Mild-kräftig oder süß-scharf: Raffiniert kombiniert und würzig mariniert, eignen sich die kleinen Käsekompositionen für eine Vielzahl von Gelegenheiten.

① Reifer Munster mit Äpfeln und Radicchio Rosso Tardivo

120 g Radicchio der Sorte Rosso Tardivo
1 kg reifer Munster
80 g Frühlingszwiebeln
2 kleine Äpfel von etwa 100 g
50 g rote Paprikawürfelchen
1 Knoblauchzehe, in feinen Scheiben
Für die Vinaigrette:
30 ml feiner Weißweinessig
Salz, Pfeffer
1 Messerspitze scharfer Senf
60 bis 75 ml Sonnenblumenöl
gehackte Petersilie

Den Radicchio in Blätter teilen, waschen und gut abtropfen lassen. Den Munster-Käse in 4 gleich große Tortenstücke schneiden. Die Frühlingszwiebeln längs in 10 cm lange Streifen schneiden. Äpfel vierteln, Kerngehäuse entfernen und die Viertel in dünne Spalten schneiden. Je 1 Stück Munster-Käse mit Frühlingszwiebeln, Apfelspalten, Paprikawürfelchen und dem Knoblauch anrichten. Sämtliche Zutaten für die Vinaigrette gut miteinander verrühren und diese über Käse und Salat träufeln.


①


②

② Weißlacker – ein echter »Scharfer« in süßer Umgebung

5 Babyananas, ohne Schale und Strunk
1 kg Weißlacker
2 rote Chilischoten, in Ringen, ohne Samen
80 g Frühlingszwiebeln, fein gehackt
Ananassalbei
grober Pfeffer
Für die Marinade:
1 TL Blütenhonig
60 ml Himbeeressig
150 ml Sonnenblumenöl
Salz, Pfeffer

Ananasfruchtfleisch jeweils in 10 dünne Scheiben schneiden. Den Käse in 2 x 3 cm große Stücke schneiden. Weißlacker, Babyananas, Chiliringe und Frühlingszwiebelwürfel auf Tellern verteilen. Mit Ananassalbei und grobem Pfeffer garnieren. Sämtliche Zutaten für die Marinade gut miteinander verrühren und über den Käse sowie die restlichen Zutaten träufeln.

③ Schafkäse mit Zwiebeln

1 kg Brebis de Pyrénées, in Scheiben (8 cm Ø)
4 Knoblauchzehen, in feinen Scheiben
200 g Schalotten, längs in dünnen Scheiben
3 EL gemischte geschnittene Kräuter
(Basilikum, Salbei, Thymian, Petersilie)
150 bis 200 ml Olivenöl
grobes Meersalz, grober Pfeffer
3 EL alter Balsamico di Modena

Käse mit den Knoblauch- und Schalottenscheiben sowie den Kräutern in eine Form legen. Mit dem Olivenöl übergießen, salzen, pfeffern und mit dem Essig beträufeln. Über Nacht durchziehen lassen, auf Tellern anrichten und mit Kräutern sowie ein paar Tropfen Balsamico garnieren.



④ Manchego mit Paprika und Oliven

500 g rote und gelbe Paprikaschoten
800 g Manchego, in 2 cm großen Stücken
1 TL Rosmarinnadeln
2 Knoblauchzehen, in feinen Scheiben
100 g Schalotten, in dünnen Ringen
120 g kleine schwarze Oliven
150 ml Olivenöl, grobes Meersalz, grober Pfeffer

Paprikaschoten bei 220 °C backen, bis die Haut Blasen wirft. Kurz schwitzen lassen, häuten und das Fruchtfleisch in 1 cm breite Streifen schneiden. Manchego, Paprika, Rosmarin, Knoblauch, Schalotten und Oliven in einer flachen Schale mit dem Olivenöl übergießen, salzen und pfeffern. Alles über Nacht durchziehen lassen und den Käse auf Tellern anrichten.



⑤ Brebis de Basque in Kräutermarinade

900 g Brebis de Basque, in Scheiben (5 x 5 cm)
300 ml Olivenöl, 2 Knoblauchzehen, in Scheiben
2 TL frische grüne Pfefferkörner, grob gehackt
4 EL gemischte gehackte Kräuter
(Thymian, Rosmarin, Basilikum, Minze)
grobes Meersalz, grober Pfeffer, 20 grüne Oliven
100 g Frühlingszwiebeln, in 5 cm langen Streifen
etwas Gartenkresse

Käse mit Olivenöl, Knoblauch, grünem Pfeffer und Kräutern vorsichtig vermischen, salzen, pfeffern und über Nacht durchziehen lassen. Käse mit Oliven und Zwiebelstreifen auf Tellern anrichten, mit Gartenkresse garnieren.





Wein zum Käse

Was passt und was nicht? Wichtiger als starre Regeln ist der Geschmack. Ähnlichkeit oder Kontrast der Aromen sind erste Anhaltspunkte. Einige empfehlenswerte Kombinationen.

Ein Stück gut gereifter Käse und ein Glas Wein, für viele eine Genuss versprechende Kombination! Doch wäre früher die Frage nach der Weinwahl mit »auf jeden Fall einen Roten« rasch beantwortet gewesen, gilt diese Empfehlung heute nicht mehr uneingeschränkt.

Sicherlich wird man nach einem großen Menü mit mehreren Gängen eher bei einem Rotwein bleiben, aber es gibt viele Käse, die ausgezeichnet zu einem ganz speziellen Wein passen – und das ist nicht selten ein Weißer.

Ursache für die Harmonie von Käse und Wein kann entweder eine vorhandene Ähnlichkeit in Geschmack und Aroma sein; manchmal ist jedoch gerade der Kontrast interessant, etwa bei einem pikanten Blauschimmel in Kombination mit einem edelsüßen Tropfen. Generell formuliert: Weder darf der Käse den Wein »erschlagen« noch umgekehrt. Eine eher milde Käsesorte verlangt auch nach einem milden Wein. Ist die Geschmacksrichtung des Käses vorwiegend säuerlich, passt ein halbtrockener oder edelsüßer Weißwein gut. Auch regionale Kombinationen können oft überzeugen. Wird der richtige Wein zu einer Auswahl von Käse gesucht, richtet man sich dabei immer nach Käse mit dem kräftigsten Geschmack und dem ausgeprägtesten Aroma.



Pecorino verlangt nach einem kräftigen Roten. Egal, ob gereifter Pecorino sardo, Pecorino Marzolino rosso oder junger Fiore sardo – zu diesem Käse schmeckt am besten ein kräftiger Rotwein aus Italien, etwa ein Sangiovese, ein Barbera oder auch ein Pinot noir.

Hartkäse wie Emmentaler, Gruyère oder Beaufort schmecken oft recht würzig. Passende Begleiter sind einmal kräftige, samtige Rotweine, es passen aber auch reife oder halbtrockene Weißweine. Ein Dessertwein kommt dann in Frage, wenn der Käse nach dem Hauptgang folgt. Käse und Wein aus derselben Region harmonieren oft besonders gut: So passt zum Beaufort auch ein fruchtiger Weißwein aus Savoyen oder zum Manchego ein kräftiger spanischer Roter, etwa ein Ribera del Duero oder ein Rioja.

Zur Gruppe der halbfesten Schnittkäse wie Taleggio, Reblochon oder Tomme de Savoie passen trockene, reife Weißweine von Riesling bis Sauternes gut oder auch leichte, nicht zu herbe Rotweine, etwa ein Beaujolais-Villages oder Côtes de Baunes aus Frankreich. Und auch ein italienischer Amarone käme in Frage.

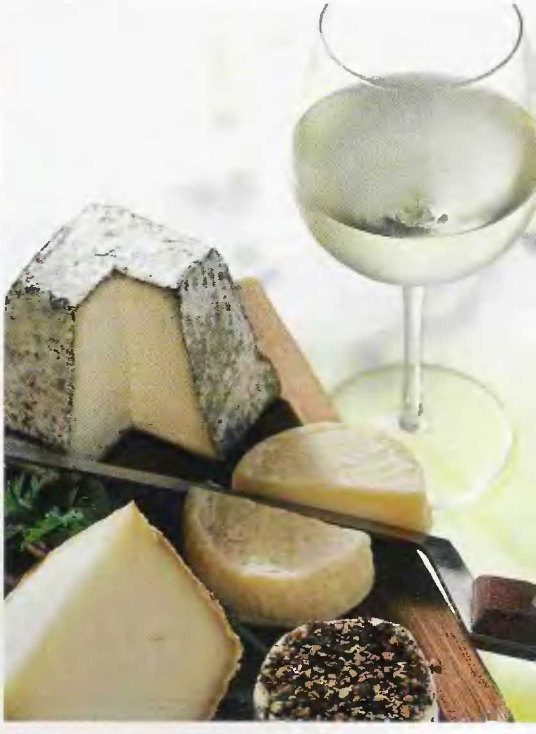
Weichkäse mit Rotflora wie Munster, Livarot oder Maroilles vertragen dagegen einen kräftigen Rotwein – Côte du Rhône oder Chateauneuf-du-Pape würden gut passen. Weißweine benötigen ein sehr ausgeprägtes Aroma, um hier mithalten zu können wie beispielsweise ein Gewürztramier oder Tokayer. Zu eher deftigen Käsespezialitäten passt besser Bier. Sucht man den passenden Begleiter zu mildem Frischkäse, kommen frische Weißweine wie Weißburgunder, Sauvignon blanc oder Silvaner in Betracht. Den passenden Wein zu einem Chèvre auszuwählen, ist nicht ganz einfach, denn Ziegenkäse gibt es in den unterschiedlichsten Geschmacksrichtungen, von mild-säuerlich bis kräftig. Dennoch ist auch hier ein Weißwein erste Wahl, ob allerdings eher trocken oder halbtrocken, das richtet sich dann nach der jeweiligen Sorte. Zu den Ziegenkäse-Klassikern aus dem Loire-Tal trinkt man gerne auch einen Wein der Gegend, etwa einen Sancerre oder Pouilly Fumé. Weichkäse wie Brie oder Camembert harmonieren mit kräftigen Rotweinen wie Burgunder oder Bordeaux. Zum Camembert de Normandie schmeckt aber auch ein Glas Cidre. Champagner passt gut zu Chaource, einem Käse aus der Champagne, und zu Comté. Zusammenfassend lässt sich sagen: Edelsüße und halbtrockene Weine harmonieren mit pikanten Käsesorten. Trockene, säurebetonte Weißweine begleiten alle salzigen Käse gut, da die Säure das Salz neutralisiert. Leichte Rotweine passen zu allen Käsesorten, kräftige Rotweine zu Hart- aber auch zu Weichkäse.



Blauschimmelkäse mit süßem Weißwein: Ausbruch, Beerenauslese, Vin Santo oder 5- bis 6-buttiger Tokaji passen ausgezeichnet zu Blauschimmelkäse – vom milden Österreicher bis zum pikanten Gorgonzola.



Ziegenkäse und trockener Weißwein: Mit einem Bleu de Chèvre, einem Chabichou oder einem Camembert aus Ziegenmilch harmonieren trockene Weißweine wie ein Sauvignon blanc oder auch ein Riesling.



Ziegenkäse und halbtrockener Weißwein: Fruchtige und halbtrockene Weißweine, etwa ein Riesling oder Pinot blanc, passen zu Chèvres wie Valençay, Tourmalet oder Picandou. Auch eine Riesling-Spätlese ist einen Versuch wert.

Marinierter Limburger

1,2 kg Limburger, in 1/2 cm dicken Scheiben
200 g weiße Zwiebeln, in Ringen
200 g Radieschen, in sehr feinen Stiften
3 EL Schnittlauchröllchen
Für die Marinade:
50 ml feiner Weinessig,
8 EL Sonnenblumenöl, Salz, Pfeffer

Den Limburger abwechselnd mit den Zwiebelringen anrichten, mit Radieschen und Schnittlauch garnieren. Die Marinade zubereiten und gleichmäßig über den Käse gießen.

Marinierter Weißlacker

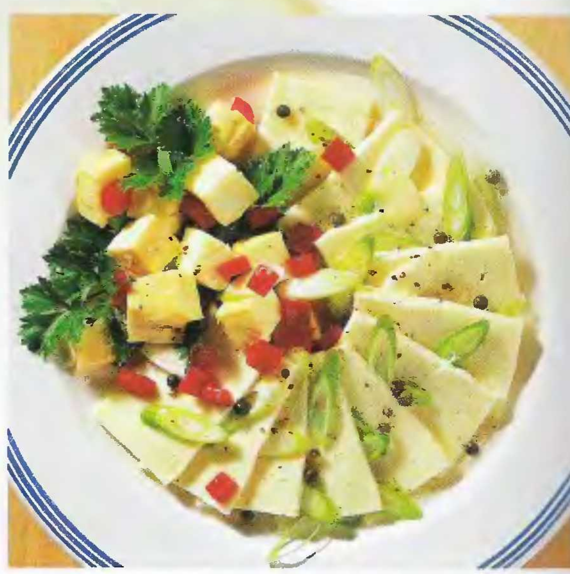
750 g Weißlacker in 1/2 cm dicken Scheiben
625 g Romadur, in 1 1/2 bis 2 cm großen Würfeln
250 g Frühlingszwiebeln, in schrägen Scheiben

Deftiges zum Bier

Zur Brotzeit – egal, ob mittags oder abends – darf's ruhig etwas rustikal sein. Als Getränk zu würzigen Käsesorten wie Limburger mit der kräftigen Rotschmiere oder dem scharfen Weißlacker bietet sich in jedem Fall ein frisch gezapftes kühles Bier an.

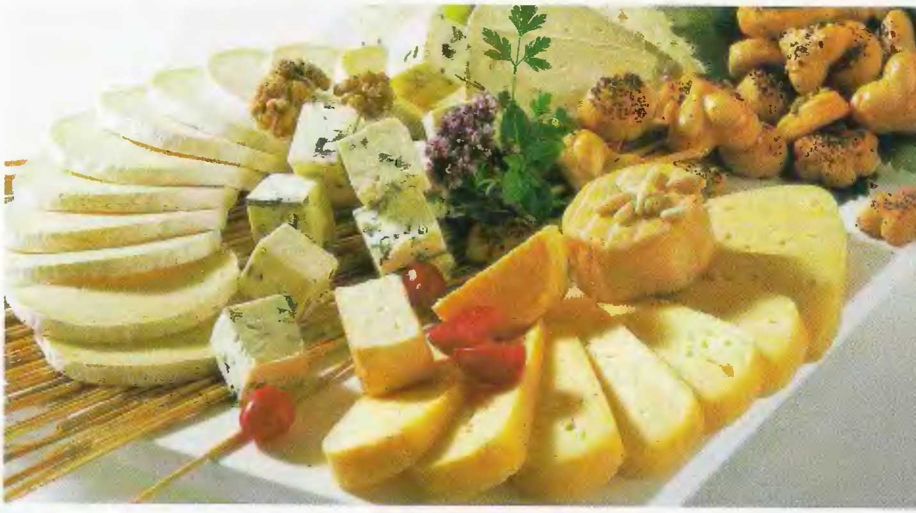


Würziger Limburger, in Weinessig sauer mariniert. Angerichtet ist die herzhafte Brotzeitspezialität mit dünn geschnittenen Zwiebelringen und feinen Radieschenstreifen. Dazu passt ein knusprig-frisches Bauernbrot oder auch Schwarzbrot gut.



Herzhaft und kräftig: Weißlacker und Romadur. Hier angerichtet mit Würfelchen von rotem Paprika, Frühlingszwiebeln, eingelegtem grünem Pfeffer und Selleriegrün. Die Marinade darf nicht zu sauer sein, deshalb wird sie mit etwas Wasser verdünnt.





Deftige Käseplatte. Verschiedene kräftige Sorten an Schnitt- und Weichkäse stehen zur Wahl. Interessant ist auch hier eine möglichst große Vielfalt. Von Käse mit Innenschimmel über Weißschimmelkäse bis hin zu deftigen Spezialitäten mit Rotkultur reicht die Palette. Die Garnituren können sich dabei ganz nach Saison und Anlass richten.

550 g rote Paprikaschote, klein gewürfelt
5 Knoblauchzehen, geschält und in Scheibchen
etwas Selleriegrün
Für die Marinade:
eingelegte grüne Pfefferkörner
220 ml Weinessig, Salz, Pfeffer, wenig Zucker
300 ml Sonnenblumenöl

Weißlacker und Romadur mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch und Selleriegrün anrichten. Aus den angegebenen Zutaten und 220 ml Wasser eine Marinade herstellen, den Käse damit beträufeln und alles 10 Minuten durchziehen lassen.

Gefüllte Brezen

600 g Doppelrahmfrischkäse, 1/4 l Sahne
Salz, Pfeffer, 10 Brezen, aufgeschnitten
5 rote Peperoni, fein gehackt
750 g Weichkäse mit Peperoni, in Stücken
10 Radieschen für die Garnitur

Frischkäse und Sahne glatt rühren, würzen. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle Nr. 8 füllen und die Käsecreme auf die untere Brezenhälfte spritzen. Mit Peperoni bestreuen, Deckel auflegen. Weichkäse und Radieschen daneben anrichten.

Deftige Käseplatte

400 g ovaler halbfester Schnittkäse mit Weißschimmel
350 g halbfester Schnittkäse mit Rotschmiere
200 g Edelpilzkäse, in 3-cm-Würfeln von je 20 g
120 g Weichkäse natur, in Ecken
2 Weinkäse, halbiert
Außerdem:
Stroh, Weinblätter, weiße kernlose Weintrauben
Cocktailtomaten, Pinien- und Walnusskerne
Kräutersträußchen, Käsegebäck nach Wahl

Den halbfesten Schnittkäse mit Weißschimmel und den mit Rotflora in Scheiben schneiden. Käsescheiben, -ecken und -würfel dekorativ auf einer mit Stroh und Weinblättern ausgelegten Platte anrichten. Mit Trauben, Tomaten, Nüssen, Kräutern und Käsegebäck garnieren.



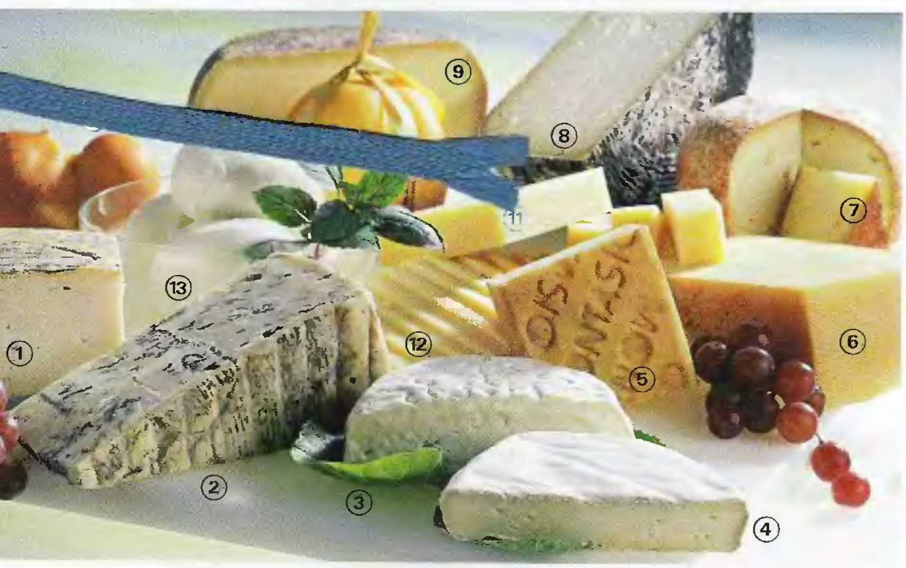
Feine Brotzeit – mit Frischkäse gefüllte Breze. Leicht pikant wird die sahnige Käsecreme durch die Peperoniwürfel, begleitet von einigen Stücken Weichkäse mit Peperoni. Hübsch als Garnitur: das lampionähnlich eingekerbte Radieschen.



Französische Käseplatte

① *1 Stück Bleu d'Auvergne*
② *1 Stück Bleu de basque*
③ *Chabichou,* ④ *3 Boutons de culotte*
⑤ *1 Stück Coulomiers,* ⑤ *Brin d'amour*
⑦ *Fiore Corse Brin*
⑤ *Charolais*
⑨ *Coeur de Neufchâtel*
⑩ *ein paar Scheiben Abbaye de Belval*
⑪ *Salers,* ⑫ *Fromage de brebis/basque*
⑬ *Brie de Meaux,* ⑭ *Crottins in Kräuteröl*
⑮ *Livarot,* ⑮ *Gratte paille,* ⑰ *Morbier*

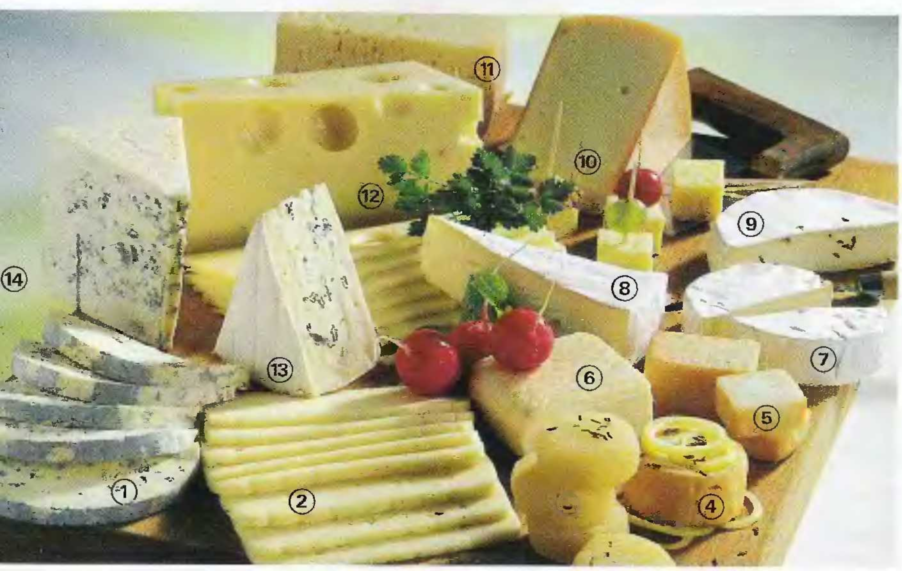
Die verschiedenen Käsesorten dekorativ auf einer Platte anrichten und mit Weinblättern, halbierten Tomaten und einem Kräutersträußchen garnieren.



Italienische Käseplatte

① *1 Stück Taleggio*
② *1 Stück Gorgonzola dolce*
③ *Robiola,* ④ *Paglietto*
⑤ *Montasio,* ⑨ *Pustertaler Bergkäse*
⑦ *Pecorino marzolino rosso*
⑨ *Pecorino sardo,* ⑨ *Pecorino toscano*
⑩ *Provola affumicata*
⑪ *Toma Piemontese*
⑫ *einige Scheiben Formai de mut*
⑬ *Mozzarella di bufala,* ⑭ *Caciocavallo*

Die verschiedenen Käsesorten dekorativ auf einer Platte anrichten und mit Weinblättern, einigen Blättchen Minze und Weintrauben garnieren.



Deutsche Käseplatte

① *ein paar Scheiben Amoroso*
② *einige Scheiben Biarom*
③ *Harzer Käse,* ④ *Weinkäse*
⑤ *Romadur*
⑥ *Weichkäse mit Rotschmiere »Antons Liebe«*
⑦ *Deutscher Camembert*
⑧ *1 Stück Rougette*
⑨ *Altenburger Ziegenkäse mit Kümmel*
⑩ *Bergkäse, Bauernkäse*
⑪ *Tilsiter*
⑫ *Allgäuer Emmentaler, am Stück & in Scheiben*
⑬ *Bavaria blu,* ⑭ *Dorblu*

Die verschiedenen Käsesorten dekorativ auf einem Brett anrichten und mit Petersilie, einigen Radieschen und Weinbeeren garnieren.

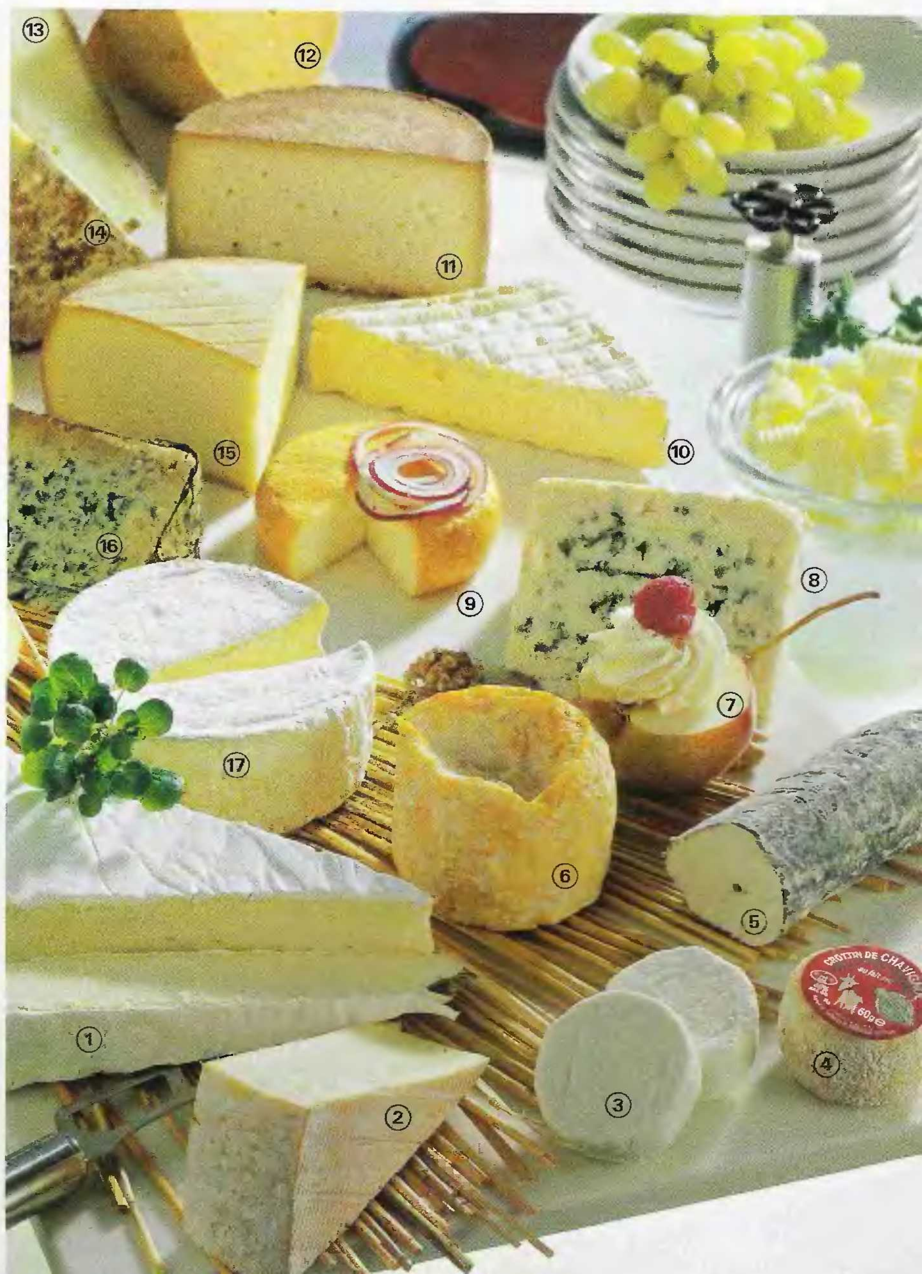
Regional kombiniert – oder international vom Käsewagen

Von mild bis pikant sollte die Auswahl auf Platte und Wagen reichen, so ist für jeden etwas dabei. Wichtig bei Platte und Wagen: schöne Stücke oder Laibe, optimale Reife und eine gute Beratung oder Kennzeichnung.

Bei der Zusammenstellung von Käseplatten gibt es verschiedene Möglichkeiten: So kann von jeder Käsefamilie ein Vertreter ausgewählt und dann im Uhrzeigersinn von mild bis pikant arrangiert werden. Besonders reizvoll sind regionale Platten, die sich am jeweiligen Angebot einzelner Regionen und Länder orientieren. Links abgebildet sind drei verschiedene Beispiele, eine Platte mit Käse aus Frankreich, eine Platte mit italienischem Käse und eine deutsche Auswahl. Wichtig ist dabei weniger das genaue Nachvollziehen der abgebildeten Arrangements, als vielmehr eine interessante Auswahl an verschiedenen Käsetypen zu bieten – die Palette sollte möglichst breit sein und im Geschmack von mild bis würzig oder pikant reichen. Der Käsewagen ist klassisch international bestückt; die besten Käse der Welt treffen hier aufeinander. Wichtig auch hier: die Käse sollten eine möglichst große Geschmacksvielfalt bieten, optimal gereift sein und auch optisch einen guten Eindruck machen. Hier ein Beispiel für die Zusammenstellung verschiedener international bekannter Sorten für den Käsewagen. Käse soll optimale Reife haben. Eine kurze Beratung und Namensschildchen für die verschiedenen Käse wären für den Gast sehr hilfreich.

International: Käse für den Wagen

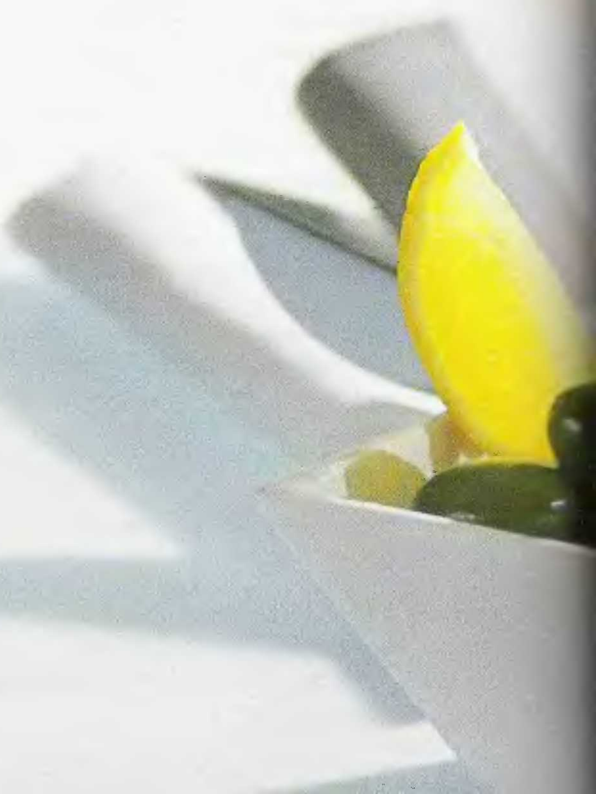
① Französischer Brie, ② Rougette
③ Picandou (Ziegenkäse), ④ Crottin de Chavignol
Sainte-Maure (Ziegenkäse), ⑤ Langres
⑦ Birnenhälfte mit Frischkäserosette
⑧ Roquefort, ⑨ Chaumes, ⑩ Carré de l'Est
⑪ Ibores, ⑫ Mimolette vieille, ⑬ Greyerzer
⑭ Tomme de Savoie, ⑮ Abbaye de Belval
⑯ Valedon, ⑰ Rohmilchcamembert (Frankreich)



BÜFETT

Oft zum festlichen Anlass aufgebaut, wählt der Gast hier selbst.

Das kalte Büfett ersetzt bei festlichen Anlässen oder anderen Gelegenheiten ein warmes Menü. Dies hat gleich mehrere Vorteile: Zum einen kann sich der Gast aus dem großen Angebot sein Menü selbst zusammenstellen, zum anderen wird durch die entstehende Bewegung im Raum die Kommunikation gefördert und die Veranstaltung aufgelockert. Die Aufstellung eines Büfetts sowie Gestaltung und Platzierung der Platten erfordert einige Fachkenntnisse vonseiten der Küche – eine gute Gelegenheit, ihre Leistungsfähigkeit zu demonstrieren. International beliebt sind neben Büfetts traditioneller Art auch solche, die dem Gast Fingerfood oder einige Häppchen in Portionsgeschirr anbieten. Das folgende Kapitel bietet Informationen über Planung und Organisation von Büfetts, Dekorationsmöglichkeiten sowie Rezepte für ein Büfett von 60 Personen.











Kulinarisches Event – das kalte Büfett

Verschiedene mögliche Formen von Büfetts und wertvolle Informationen zu Planung, Organisation und Vorbereitung.



Für viele Gäste ist das kalte Büfett nach wie vor der Inbegriff einer vielfältig-köstlichen und farbenprächtigen Darbietung von Speisen. Zu den verschiedensten Anlässen, zu Kongressen, Tagungen, Firmenjubiläen, Einweihungen, Bällen oder privaten Festen wie Geburtstagen und Hochzeiten werden Büfetts von Gastronomie und Partyservice angeboten, immer mit dem Ziel, einer Vielzahl von Gästen gleichzeitig und schnell Köstlichkeiten zu verabfolgen.

Der Anlass zu einem Büfett spielt beim Gesamtarrangement wie auch bei der Zusammenstellung der Speisen, dem Büfettaufbau und bei der Wahl der Dekoration eine wichtige Rolle.

Der kreative Koch/Küchenmeister kann hier zusammen mit den Servicemitarbeitern die organisatorischen und gestalterischen Fähigkeiten voll ausspielen.

Das klassische kalte Büfett ist der Ursprung für die heute bekannten und angewandten, unterschiedlichsten Varianten von Büfett-Präsentationen wie zum Beispiel:

- **Frühstücks-Büfetts**
- **Brunch-Büfetts,** eine Kombination aus Breakfast und Lunch
- **Lunch-Büfetts,** meist mit warmen und kalten Speisen im Angebot
- **Salat-Büfetts**
- **Käse-Büfetts**
- **Dessert- oder Süßspeisen-Büfetts**
- **Kuchen-Büfetts**
- **Vesper- oder Brotzeit-Büfetts** mit kleinerem Speisenangebot
- **Teller-Büfetts,** wobei die Vorspeise und das Dessert auf Tellern angerichtet sind und diese den Gästen eingesetzt werden
- **Cocktail-Büfetts** mit Canapés für den Cocktail- oder Sektempfang
- **Snack- oder Fingerfood-Büfetts**
- **Klassische Büfetts** nur mit kalten Speisen
- **Kombinations-Büfetts** mit kalten und warmen Speisen
- **Gala-Büfetts**
- **Themen-Büfetts**
- **Rustikale Regional-Büfetts** wie Bayerisches, Schwäbisches oder Fränkisches Büfett, Münsterländer oder ein Nordisches Fischbüfett

Eine besondere Ausnahme bildet das etwas seltenere Verkaufsbüfett, bei dem am Ende des »Büfettganges mit Selbstbedienung« der Gast an einer Kasse das bezahlt, was er sich auf den Teller gelegt hat. Dies bedarf einer genauen Beschilderung mit Angaben des Produktes und des Preises für Röllchen, Tranchen von Pasteten, Fleischscheiben etc.

Bei fast allen dieser Büfettarten könnte »Front-Cooking« als ein

besonderer Service eingebaut werden. Diese Aktion spricht nicht nur die Gäste positiv an, sie vermittelt auch den Eindruck einer frischen Zubereitung der Speisen.

Während die zuerst genannten Büfett-Arten sich in vielen Hotel- und Restaurantbetrieben inzwischen zu einer festen Einrichtung entwickelt haben, werden kalte und/oder warme Büfetts sowie das Kombinationsmodell »Kalt-Warm« nach wie vor von Fall zu Fall individuell vereinbart.
Die Zusammenstellung und Anordnung der Speisen für ein kaltes Büfett entspricht im Allgemeinen den kulinarischen Grundsätzen einer Speisenfolge. So präsentieren sich die Cocktails, kalte Suppen, Pasteten, Terrinen und Galantinen am Anfang der Laufrichtung der Gäste, Fisch und Braten von Geflügel, Fleisch und Wild im Mittelteil, während Käse, Süßspeisen und Obst den Abschluss bilden. Das kalte Büfett besteht in der Regel aus unterschiedlichen Elementen:
- **Schauplatten,** die als Eye-Catcher die besondere Aufmerksamkeit der Gäste erregen und mit einem höheren Materialaufwand bei einer modernen Anrichteweise mit entsprechendem Arbeitsaufwand gefertigt werden.
- **Schlichteren Platten,** die innerhalb des Büfetts als Füller dienen.
- **Salaten in Schüsseln** als Beilagenergänzung und
- **Saucen in Saucieren** zur Abrundung des Angebots.

Büfett-Organisation und Planung

Klassische kalte Büfetts oder dessen Variationen sind Sonderveranstaltungen, bei denen es darum geht, den Gästen in kürzerer Zeit als bei einem mehrgängigen Menü vonnöten ist, ein erlesenes und vielfältiges Angebot an Speisen optisch gelungen anzubieten.

Die folgenden Ausführungen dienen dazu, an einem Fallbeispiel alle organisatorischen Überlegungen und Maßnahmen aufzuzeigen, die für den Erfolg notwendig sind.
Bei der Annahme eines Auftrags für ein kaltes Büfett werden mit dem Auftraggeber oder Veranstalter alle wichtigen Fragen wie Gästezahl, Tag und Stunde des Festes, Getränkefolge, Dekorationswünsche sowie die Kosten geklärt und schriftlich festgehalten. Dazu bedient man sich einer Bankett- oder Büfettvereinbarung (CD).

Das Büfettangebot

Zunächst empfiehlt es sich, dass jeder Betrieb, gleich welcher Art, ein Büfettangebot nach seinen Möglichkeiten erstellt, in eine ansprechende Form bringt und einen Weg findet, dieses Angebot an die jeweiligen Interessenten weiterzuleiten.

Dieses Büfettangebot soll sowohl die unterschiedlichen Büfettarten mit möglichst variablem Speisenangebot darstellen als auch ein bestimmtes Getränkeangebot mit Grundpreisen enthalten.

Des Weiteren könnte gerade für den »Außer-Haus-Service« auch ein differenziertes Vermiet-Angebot an Gläsern, Bestecken, Tisch- und Tafelgeräten, Tischwäsche, Tischen, Stühlen, Schankanlagen, Kühlgeräten, Heiz- oder Wärmepilzen, Zelt-Pavillons oder größeren Partyzelten mit den jeweiligen Mietkosten das Büfettangebot ergänzen.
Der Erfolg einer kulinarischen Sonderaktion beginnt mit einer wohl überlegten Detailplanung. Nachdem der Termin, die Lokalität, der Anlass, das Motto, die Büfettart und die Zusammensetzung des Büfetts, die Personenzahl, eventuell die Rezepturen und Warenanforderungen feststehen, wird ein zeitlicher Ablaufplan in Form einer Checkliste erstellt.
Die Checklisten für die Bereiche Service und/oder Küche sind auf der dem Buch beiliegenden CD zu finden und enthalten Informationen darüber,

wer verantwortlich ist,
was an Tätigkeiten erledigt werden muss,
wann die einzelnen Arbeiten durchgeführt und fertig gestellt sein müssen,
wer **im Servicebereich** eindeckt, die Büfett-Tafel vorbereitet, die Dekoration erstellt und platziert, entsprechende Teller bereitstellt, ausreichend Vorlegebesteck bereitlegt, die Getränke serviert, benutztes Geschirr und Besteck aushebt und die Betreuung des Büfetts von der Serviceseite übernimmt,
wer **in der Küche** für die Vorbereitung der Speisen, das Anrichten auf Platten, das Bereitstellen von Saucen und Beilagen sowie für den Aufbau des Büfetts zuständig ist, die Betreuung des Büfetts übernimmt mit Vorlegeservice und Nachreichen von neuen Platten, Beilagen und Saucen,
wie der gesamte Büfettservice ablaufen muss.

Die Gesamtorganisation eines Büfetts erfordert ein rechtzeitiges Erstellen von genauen Dienst-, Ablauf- und Einsatzplänen.

Das Verkaufsgespräch

Im Verkaufsgespräch mit dem Veranstalter (Gast) werden die Art und der Umfang eines Büfetts sowie die eventuell gewünschte Sonderausstattung oder andere Sonderwünsche besprochen und in einer Bankett- oder Büfettvereinbarung (Vorlage auf der CD) schriftlich festgehalten. Sie dient als Arbeitsvorlage für die Vorbereitung und Durchführung des Büfetts, zur Bestimmung des Mitarbeitereinsatzes und zur Abrechnung mit dem Auftraggeber.

Die Büfettvereinbarung

Alle von dieser Veranstaltung betroffenen Abteilungen des ausführenden Betriebes erhalten eine Kopie der Büfettvereinbarung.
Die Büfettvereinbarung bestimmt den Zeitpunkt der Veranstaltung und liefert gleichzeitig die Basisinformationen, mit der die Abteilungen ihre Arbeitsbeiträge planen können. Den vorbereitenden Arbeiten kommt beim Büfett eine besondere Bedeutung zu, denn je sorgfältiger diese erledigt werden, desto wahrscheinlicher ist die Gewährleistung einer reibungslosen Durchführung der Veranstaltung beziehungsweise des Büfetts.
Dabei unterscheidet man zwischen den vorbereitenden Planungsmaßnahmen und den eigentlichen Vorbereitungsarbeiten, dem Mise en place. Bei der Büfettvereinbarung werden auch die Räumlichkeit und die Gästeanzahl festgelegt. Daraus werden dann die Tisch- und Tafelformen bestimmt, ebenso die Büfett-Tafel. Mittelpunkt des Büfett-Services ist die Büfett-Tafel, die, je nach Notwendigkeit, in unterschiedlichsten Formen geplant wird. Dabei ist darauf zu achten, dass den Gästen möglichst viel Servicefläche geboten wird.

Die Vorbereitungen

Rezepturen besorgen, Warenanforderungen berechnen und Kalkulationen durchführen – hilfreiche Checklisten auf CD.

Vorbereitungen im Küchenbereich

Für die Erstellung eines Büfetts sind umfangreiche Vorbereitungsarbeiten notwendig. Nachdem Zusammenstellung und Art des Büfetts bekannt sind, müssen die jeweiligen Rezepturen besorgt und die genauen Warenanforderungen erstellt werden, damit eine der Gästezahl entsprechende Mengenkalkulation durchgeführt werden kann. Stichprobenartig sollte auch immer wieder eine Nachkalkulation bezüglich des vereinbarten Preises für das Büfett erfolgen, um bei nachfolgenden Veranstaltungen kalkulatorisch die richtigen Preise ansetzen zu können. Geklärt werden muss der Einsatz des Anrichtegeschirrs ebenso wie die verschiedenen Anrichteweisen auf unterschiedlichsten Platten aus Glas, Spiegel, Holz, Chromstahl, Porzellan oder Marmor. Zur Planung gehört auch, festzulegen, welche und wie viele Etagèren, Schüsseln und Saucieren zum Einsatz kommen.
Entsprechend den vorausgegangenen Gesprächen müssen dann genaue Inventarlisten, Warenanforderungen und Rezepturen für die zu erstellende Kalkulation schriftlich ausgearbeitet werden. Rezepte werden ausgewählt oder neu geschrieben und dienen nicht nur den Köchen als Orientierung, sondern helfen auch bei der Warenbestellung in Form einer Bestell-Liste. Eine Vorlage für die Liste befindet sich auf der CD.

Checklisten helfen

Die Küchenleitung erstellt an Hand der festgelegten Büfettvereinbarung eine Reihe nützlicher Checklisten. Blanko-Vorlagen dafür finden Sie auf der dem Buch beiliegenden CD.



Für kleinere Büfetts mit wenigen Gästen empfiehlt sich die Verwendung von Spezialgeschirr. Auf Platten mit eigens dafür vorgesehenen Kühlelementen können passende Schüsseln samt Inhalt kühl gehalten werden. Und unter Plexiglas bleiben Canapés und Fingerfood schön frisch.

Beispiel für ein kaltes Büfett

Felsenaustern auf Eis

Geeiste Melonensuppe

Krebscocktail

Gefüllter Hummer mit gefüllten Eiern
Wachteleier mit Kaviar

Räucheraalterrine, gefüllte Seezungenröllchen
Forellen-Torte, Saiblingsgalantine, Lachsterrine
mit Meerrettichschaum und Tomaten-Artischockensalat

Pochiertes Lachsfilet, Garnelenterrine
Lachsfilet Gourmet, Krebsnasen
mit gefüllten Gurken
Salat von grünem und weißem Spargel

Kalbsrücken mit Kräutern im Teigmantel
Rendezvous von Kaninchen und Feldhasen

Rosa gebratenes Roastbeef mit Mixed Pickles
Schweinerücken mit Pflaumen und Aprikosen in Würzkruste
Waldorfsalat

Feines vom Wild:
Mit Petersilienwurzeln gespickter Rehrücken
Hirschkalbsrücken mit schwarzen Walnüssen
Wildschweinpastete mit glasierten Maronen
Gamsschinken, Campari-Orangen-Gelee
und Pilzsalat

Babytruthahn und gefüllte Entenbrust
Poulardenkeulen Ballotines, Sellerie-Rucola-Mangosalat

Brot, Brötchen, Olivenbrot; Butterrosetten

Käse-Etagère
Käseterrine, Paprika mit Ziegenkäse
Blauschimmelmousse im Buttermantel
mit Selleriesticks, Trauben, Walnüsse

Dessert-Etagère
Marmorierte Schokoladen-Mousse im Baumkuchenrand
Erdbeersauce
Bayrische Creme mit Erdbeergelee in Gläsern
Crème brûlée im Herz
Salat von frischer Ananas mit Kiwi und Kumquats
Teegebäck

Vorbereitung im Servicebereich

Das Vorbereiten eines Büfetts nimmt viel Zeit in Anspruch und muss mit angemessener Sorgfalt geplant und durchgeführt werden. Auf die mit Moltons (weiche Unterdecken) überdeckten Tische oder Tafeln werden entsprechend große Tafeltücher aus herkömmlichem Material oder Vlies so aufgelegt, dass sie fast bis zum Boden reichen. Bei Tafeln, die wandbündig stehen, ist dies nur auf den vom Raum her einsehbaren Seiten erforderlich. Damit die Übergänge an den Ecken sowie die Überlappungen der Decken ordentlich aussehen, bedient man sich einer geschickten Falttechnik und/oder spezieller Hilfsmittel wie Klebe- oder Klettbändern.
Eine sehr dekorative Form seitlicher Tisch-Verkleidung sind die nach individuellen Angaben fabrikmäßig angefertigten Snapdrape-Skirtings mit verschiedenen Plissees, Ornamenten und Farben. Die Dekoration eines Büfetts soll wenn möglich den Anlass unterstreichen, sie darf aber nicht die dekorative Wirkung der Büfett-Platten zu sehr beeinträchtigen.

Als Dekorationsmittel können Blumengestecke oder Blumen in wertvollen Vasen, Obstkörbe oder Obstschalen, Kerzenleuchter sowie Skulpturen und Schaustücke aus Ziehmargarine, Eis oder Zucker eingesetzt werden. Bei den genannten Dekorationselementen ist unbedingt darauf zu achten, dass sie auf dem Büffet nur eine belebende Ergänzung darstellen dürfen.

Anschließend werden von den Servicemitarbeitern die Tische für die Gäste dem Anlass entsprechend eingedeckt. Das Regelgedeck für ein kalt-warmes Büfett besteht aus zwei Gabeln, zwei



Ausreichend Besteck und Geschirr muss bereitgestellt werden, sofern die Tische nicht eingedeckt sind.



Tischdecken und Skirtings unterstreichen den festlichen Charakter eines kalten Büfetts.

Messern sowie dem Brotteller und dem Brotmesser. Sobald auch Desserts angeboten werden, wird das Gedeck um das Dessertbesteck erweitert. Außerdem sollte mindestens ein Weinglas das Gedeck ergänzen. Das einzudeckende Besteck sollte nach der Art des Büfetts ausgewählt werden.

Büfettaufbau und Gästelauf

Die Grundlagen für den Aufbau: Je nach Art des Büfetts stehen schnelle Versorgung oder festlicher Charakter im Vordergrund.

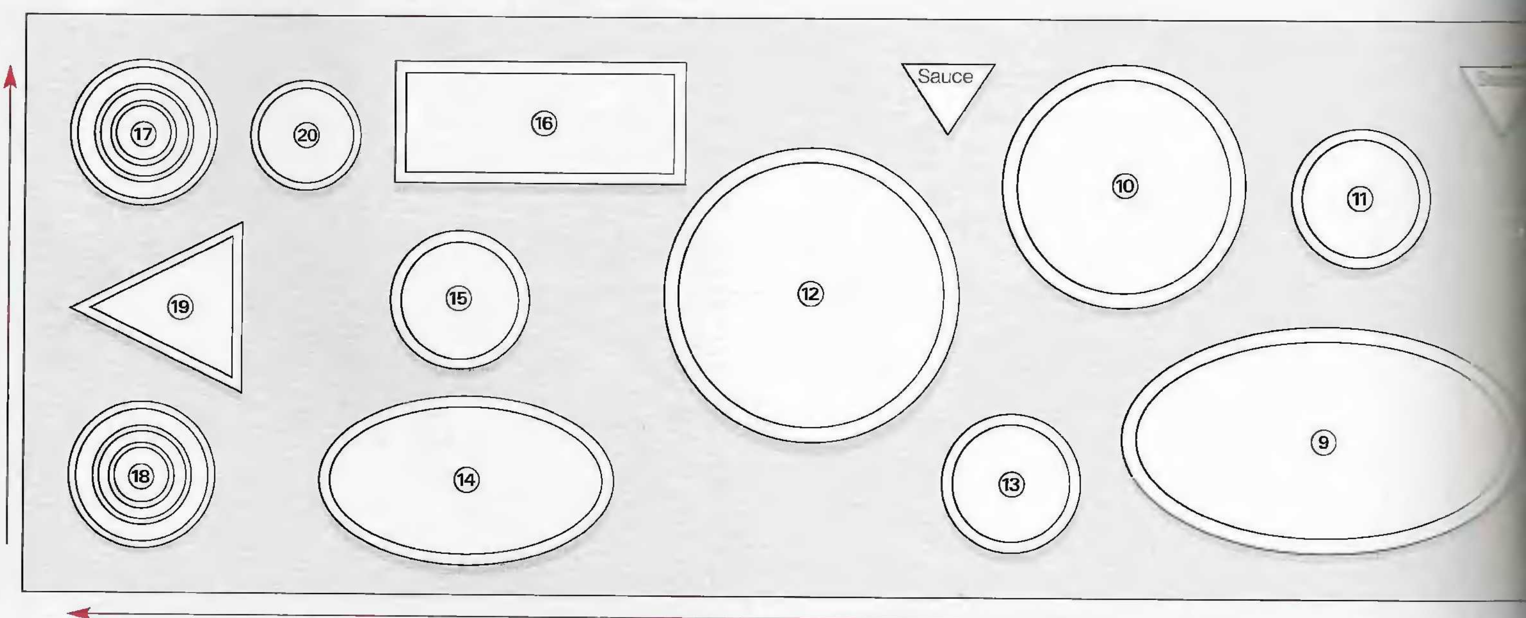
Der Büfett-Service ist auf die Selbstbedienung durch die Gäste ausgerichtet. Da es sich in der Regel um eine größere Anzahl von Gästen handelt, müssen Voraussetzungen geschaffen werden, die während der Speisenaufnahme störungsfreie Abläufe gewährleisten. Dabei ist vor allem auf die Tafeltiefe (etwa 1 Meter) sowie auf ausreichende Büfettfläche zu achten. Die Tafeltiefe darf nicht zu schmal, aber auch nicht zu tief beziehungsweise zu breit sein, damit einerseits die Gäste die angerichteten Speisen bequem erreichen, und andererseits die Küchen- und Servicemitarbeiter mühelos über die Tafel hinweg bedienen können.

Die Fläche der Büfett-Tafel muss auf die Anzahl der Gäste abgestimmt sein, damit diese sich am Büfett nicht behindern oder sich nicht zu lange Anstellschlangen bilden. Bei der Planung sind deshalb auch Überlegungen anzustellen, ob und wie die Tafel-Fläche angemessen erweitert werden kann. Durch geschickte Planung und Einteilung können Büfett-Tafeln so gestaltet oder platziert werden, dass sich die Gästeanzahl halbiert. Bei allen drei nachfolgenden Varianten entstehen somit jeweils zwei so genannte »Gästeläufe«.

Eine Auflockerung oder Entzerrung der Gästeschlangen kann auch durch die Planung von so genannten »Büfett-Inseln« erreicht werden. Aufgrund dieser Dezentralisierung können sich zwar einerseits in einem raschen Ablauf viele Gäste gleichzeitig mit Speisen versorgen, andererseits gehen jedoch der attraktive Charakter des Büfetts sowie die festliche Darstellung, wie sie bei einem Büfettblock oder einer Büfett-Tafel möglich ist, verloren.

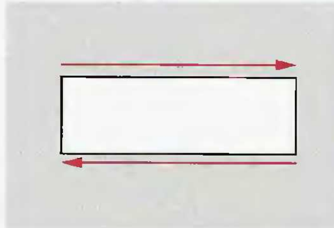
Fallbeispiel

Die Veranstaltung findet im nachfolgenden Fallbeispiel außer Haus statt: Ein Lokaltermin im Haus des Bestellers hat bereits stattgefunden. Nebenstehendes Gala-Büfett im klassischen Stil wurde vereinbart und dient als Grundlage für das in Einzelheiten durchgespielte Fallbeispiel.

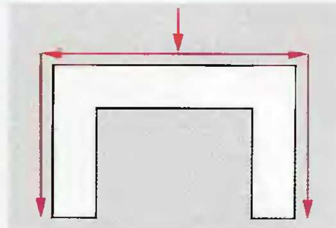


Das Arrangement der Platten auf der Tafel

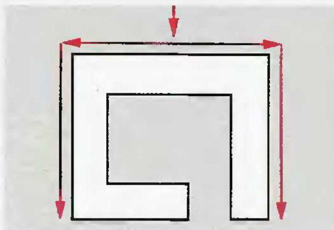
① Felsenaustern auf Eis
② Geeiste Melonensuppe
③ Krebscocktail
④ Gefüllter Hummer mit gefüllten Eiern, Wachteleier mit Kaviar
⑤ Räucheraalterrine, gefüllte Seezungenröllchen, Forellen-Torte, Saiblingsgalantine, Lachsterrine mit Meerrettichschaum
⑥ Tomaten-Artischockensalat
⑦ Salat von grünem und weißem Spargel
⑧ Pochiertes Lachsfilet, Garnelenterrine, Lachsfilet Gourmet, Krebsnasen mit gefüllten Gurken
⑨ Kalbsrücken mit Kräutern im Teigmantel, Rendezvous vom Kaninchen und Feldhasen
⑩ Rosa gebratenes Roastbeef mit Mixed Pickles, Schweinerücken mit Pflaumen und Aprikosen in Würzkruste
⑪ Waldorfsalat
⑫ Feines vom Wild: Mit Petersilienwurzeln gespickter Rehrücken, Hirschkalbsrücken mit schwarzen Walnüssen, Wildschweinpastete mit glasierten Maronen, Gamsschinken mit Campari-Orangen-Gelee
⑬ Pilzsalat
⑭ Babytruthahn, gefüllte Entenbrust, Poulardenkeulen-Ballotines



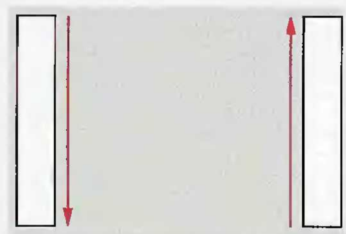
Die lange Tafel kann sowohl wandbündig als auch mit Bedienungsflächenabstand von der Wand entfernt oder ganz frei im Raum stehen



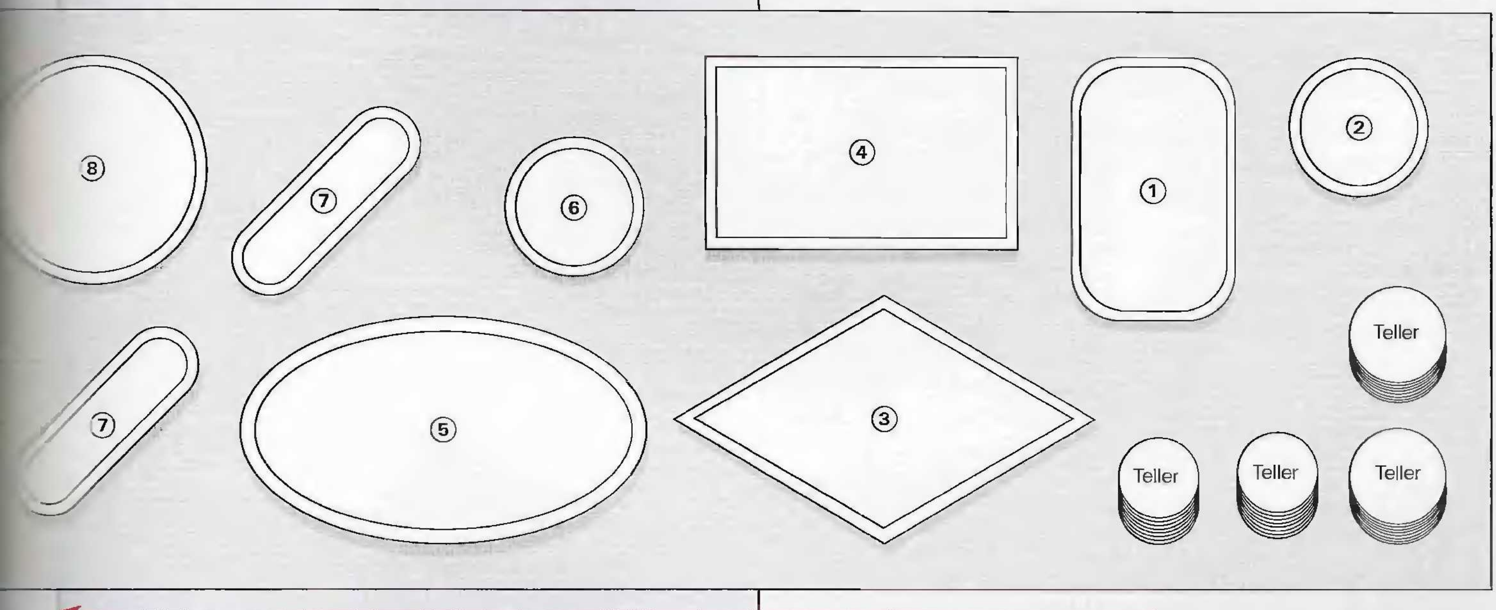
Die Hufeisentafel ermöglicht dem Gast außen eine lange Servicefläche und für Köche ungestörtes Arbeiten beim Vorlegen und Nachreichen.



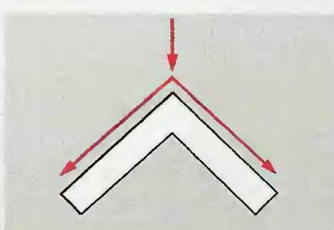
Die Quadrattafel mit Zugang nach innen bietet den Gästen noch mehr Platz und den Mitarbeitern weit gehend ungestörtes Arbeiten.



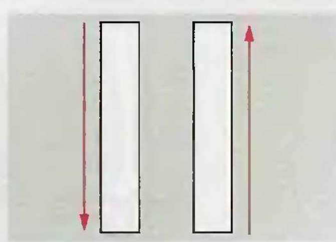
Zwei lange Tafeln mit identischem Angebot können an gegenüberliegenden Wänden aufgestellt werden



⑮ Sellerie-Rucola-Mango-Salat
⑯ Brot, Brötchen, Olivenbrot, Butterrosetten
⑰ Käse-Etagère: Käseterrine, Paprika mit Ziegenkäse, Blauschimmelmousse im Buttermantel mit Selleriesticks, Trauben und Walnüssen
⑱ Dessert-Etagère: Marmorierte Schokoladen-Mousse im Baumkuchenrand, Erdbeersauce, Bayrische Creme mit Erdbeergelee in Gläsern, Crème brûlée im Herz
⑲ Salat von frischer Ananas mit Kiwi und Kumquats
⑳ Teegebäck



Eine lange Büfett-Tafel mit zweimal dem identischen Angebot wird erstellt und der Gästelauf durch die Platzierung der Teller geleitet bzw. bestimmt.



Zwei lange Tafeln mit identischem Angebot können in der Raummitte mit einem Bedienungsgang für die Mitarbeiter aufgebaut werden.



Funktionelle **Zangen** helfen den Gästen, sich die schön aufgelegten Speisen von der Platte auf den Teller zu legen. Durch den Einsatz der richtigen Zangen wird das Gesamtbild der Platte nicht zerstört.



Das klassische Vorlegebesteck besteht auch heute noch aus dem Tafellöffel und der Tafelgabel. Am Büfett steht neben jeder Platte ein kleiner Ablageteller mit dem Vorlegebesteck bereit.

Gedeck & Vorlegebesteck

Bei den elegant angerichteten Büfetts haben die richtig ausgewählten Vorlegebestecke eine wichtige Funktion, um die Speisen von den Platten sicher auf die Teller zu heben.



Das Couvert (Büfettgedeck) besteht aus zwei Tafelmessern, zwei Tafelgabeln, eventuell einem Platzteller, der Serviette und dem Dessertbesteck. Ergänzt wird das Couvert durch die Gläser und einen Brotteller mit einem Buttermesser.

Erfolgskontrolle und Manöverkritik

Unmittelbar nach einer Veranstaltung muss in einem gemeinsamen Gespräch der leitenden Verantwortlichen eine Erfolgskontrolle und Manöverkritik stattfinden.
Der Erfolg ist durch den Vergleich der Umsatzzahlen mit den Kosten leicht messbar. Doch der Schein kann trügen. Beispielsweise, wenn aus irgendeinem Grund Fehler passiert sind und diese nun dem guten Ruf des Hotels oder Partyservices entgegenstehen, die Veranstaltung vielleicht nicht das gehalten hat, was die Gäste erwarteten. In einer solchen Situation muss sofort reagiert und Schadensbegrenzung eingeleitet werden.
Daher ist es besonders wichtig, auftretende Probleme rasch zu erkennen. Auch solche, die die Gäste oftmals gar nicht registriert haben. Das kann mit einer Manöverkritik bei einer Nachbetrachtung der Veranstaltung erreicht werden.

Erfolg oder Misserfolg lassen sich mit Fragen überprüfen, z. B.

zur Resonanz

- Waren alle Gäste zufrieden?
- Wie war die Resonanz in der Presse? (Nur bei offiziellen Anlässen)
- Gab es Reklamationen?
- Bedarf es einer Klärung oder Entschuldigung?

zum Ablauf

- War die Zusammenarbeit der einzelnen Abteilungen in Ordnung?
- Wo sind personelle oder materielle Engpässe entstanden oder andere Probleme aufgetreten?
- War der Umgangston trotz Hektik und starker Belastung fair?
- Gibt es Verbesserungsmöglichkeiten bei den Arbeitsabläufen?
- Stimmte die Qualität der gelieferten Waren?
- Wurden die Liefertermine eingehalten?
- Gab es bei der Warenbeschaffung oder beim Transport Probleme?

zur Planung

- Welche Verbesserungsvorschläge können gemacht werden?
- Welche hier nicht angesprochenen Probleme sind aufgetreten?
- Waren die vorausgegangenen Schulungen und Fortbildungen sinnvoll und richtig?
- War die gesamte Planung richtig?

zum Personal

- Was hat die Veranstaltung für die Mitarbeiter gebracht?
- Wurde die Teamfähigkeit durch die Aktion gefördert?
- Wurde die Identifizierung mit dem Betrieb gestärkt?
- Würde jeder Mitarbeiter eine solche Aktion gerne wiederholen?

Nach dieser Manöverkritik müssen die positiven Aspekte belassen beziehungsweise noch stärker in den betrieblichen Alltag übernommen und negative Erfahrungen baldmöglichst abgestellt werden.



Wie zum Abschluss eines Menüs werden den Gästen auch nach dem Gala-Büfett Kaffeespezialitäten angeboten und kleine Etagèren mit verführerischem Kleingebäck, Pralinen und Petits Fours gereicht.

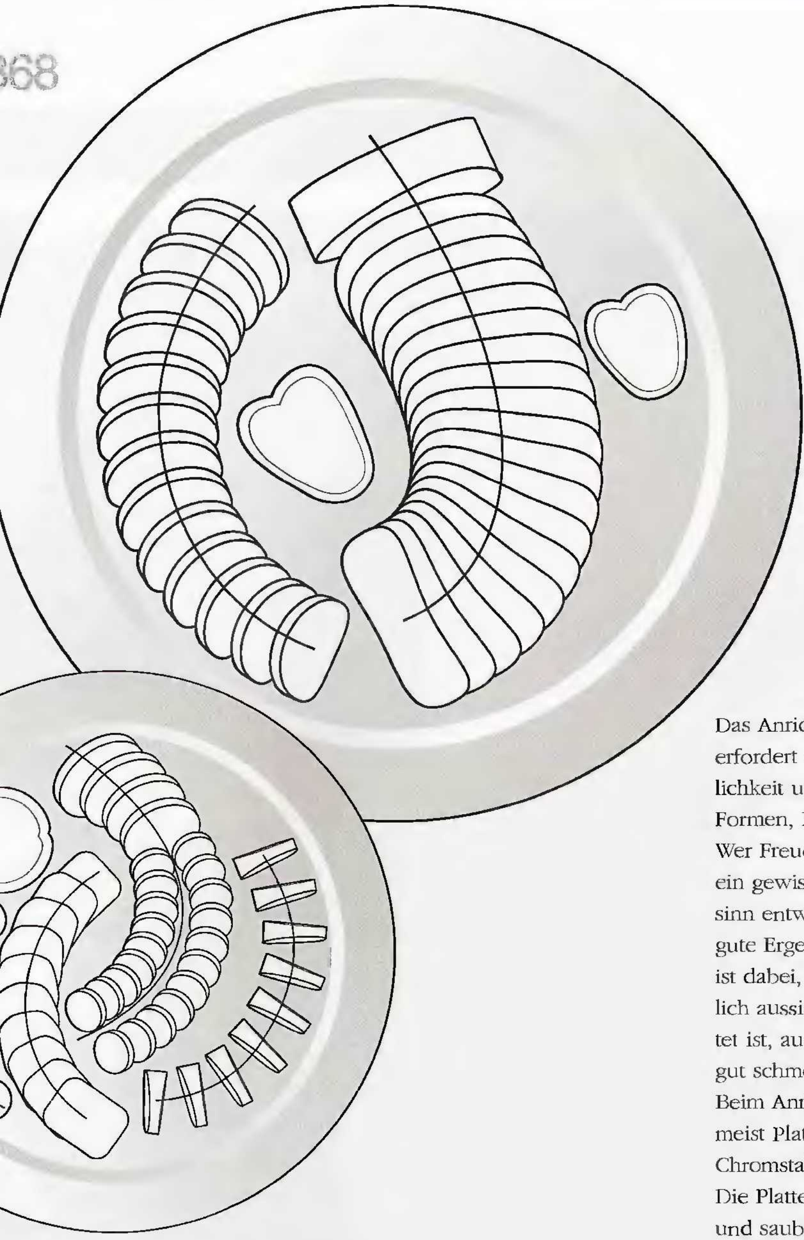
Getränke auf dem Büfett

Sind auch die Getränke zur Selbstbedienung im Büfett integriert, erfordern sie eine entsprechende Präsentation. Werden Bier oder Wein vom Fass angeboten, Spirituosen und alkoholfreie Getränke in zerstoßenem Eis bereitgestellt, müssen passende Gläser in unmittelbarer Nähe der Getränke platziert sein.
Im anderen Falle werden die vorgesehenen Getränke durch die Servicemitarbeiter serviert. Ansonsten bieten sie Getränke an, nehmen die Bestellungen entgegen und führen den Getränkeservice individuell aus.

Dies gilt besonders auch im Bereich Service für die Herstellung von Cocktails zum Aperitif und die Bereitstellung der Gedeckutensilien sowie für Getränke. Diese müssen korrespondierend zum Büfett bestimmt und gegebenenfalls besorgt werden. Bei manchen Veranstaltungen werden die Kosten für die Getränke – eventuell mit Ausnahme des Aperitifs – vom Veranstalter nicht übernommen. In einem solchen Fall müssen die Getränkepreise einzeln ausgewiesen werden. Die geladenen Gäste sind bei den Getränken dann Selbstzahler.

Die Serviceleitung stellt anhand des festgelegten Büfetts folgendes Getränkeangebot zusammen:

- je 2 Weiß- und Rotweine
- verschiedene Biere
- Mineralwasser
- alkoholfreie Softdrinks
- Sekt und Champagner
- Kaffeeangebot
- Spirituosenauswahl vom Wagen

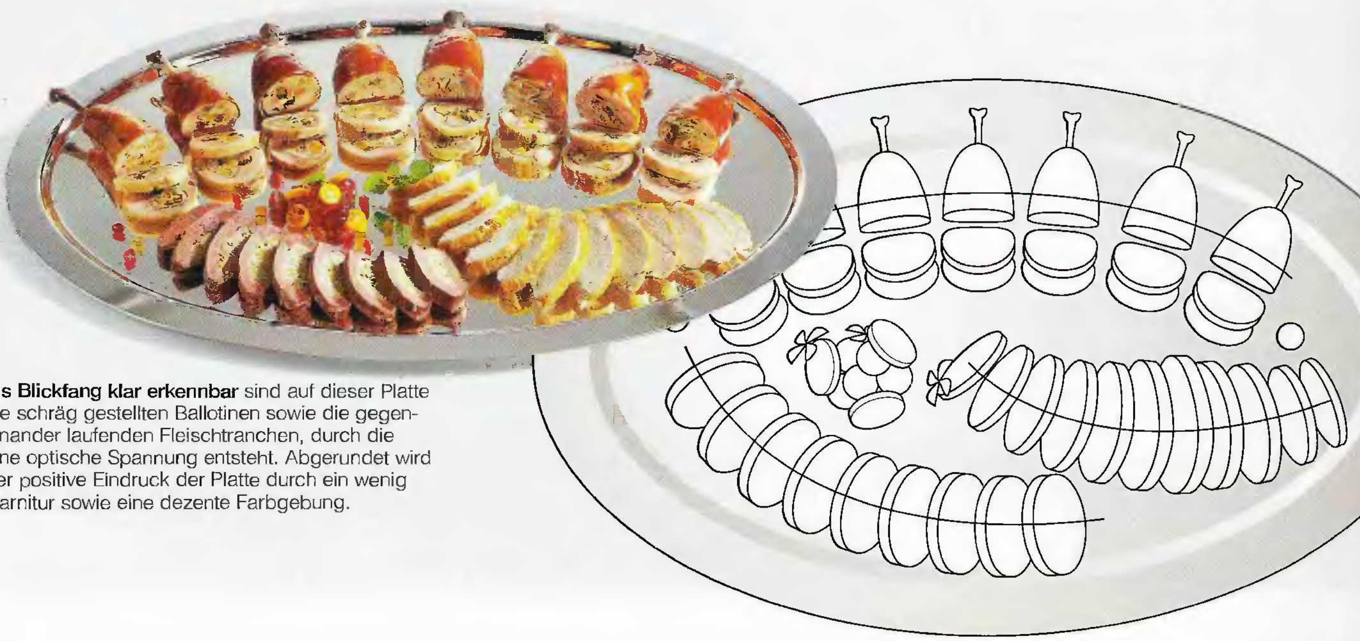


ilfreich bei der Linienführung auf Schauplatten sind vorher gefertigte kizzen, nach denen dann die Speisen aufgelegt werden. Dabei wirken symmetrische Anrichteweisen lebhafter als symmetrische, wie deutlich ei den Skizzen für die Roastbeefplatte und der Wildplatte zu sehen ist.

Platten planen

Der kreative Koch hat hier die Möglichkeit, seine gestalterischen Fähigkeiten und sein Gefühl für Formen und Farben voll zur Geltung zu bringen.

Das Anrichten von kalten Platten erfordert vom Koch Geschicklichkeit und ein Gefühl für Formen, Farben und Design.
Wer Freude am Gestalten hat und ein gewisses Maß an Schönheitssinn entwickeln kann, wird hier gute Ergebnisse erzielen. Wichtig ist dabei, dass alles, was appetitlich aussieht und schön angerichtet ist, auch in besonderem Maße gut schmecken muss.
Beim Anrichten verwendet man meist Platten aus Glas, Porzellan, Chromstahl oder Silber.
Die Platten müssen einwandfrei und sauber sein, denn sie bilden für das aufgelegte Material die Unterlage und den Rahmen.
Zum Schutze des aufgelegten Materials, aber auch als Transportschutz sollten die Platten mit einer Geleeschicht, einem so genannten »Spiegel« (→ S. 274) ausgegossen sein. Auf einem Geleespiegel erscheinen die angerichteten Objekte vorteilhafter und halten durch die Feuchtigkeit des Gelees länger frisch. Die Speisen können des glanzvolleren Aussehens wegen und gegen Austrocknen ebenfalls mit Gelee überglänzt sein. Hierfür werden diese zunächst gut durchgekühlt, damit das aufzutragende Gelee als dünne Schicht haften bleibt. Auf den Platten wird nur angerichtet, was essbar beziehungsweise genießbar ist und im Geschmack miteinander harmoniert. Die einzelnen Gruppen der angerichteten Produkte sollten



s Blickfang klar erkennbar sind auf dieser Platte e schräg gestellten Ballotinen sowie die gegennander laufenden Fleischtranchen, durch die ne optische Spannung entsteht. Abgerundet wird er positive Eindruck der Platte durch ein wenig arnitur sowie eine dezente Farbgebung.

aufgelockert – mit ausreichend großem Zwischenraum – präsentiert werden. Dadurch wird das Gesamtbild des Arrangements positiv beeinflusst. Beim Anrichten ist auch auf Farbkontraste zu achten. Dunkles und helles Fleisch, Schinken und Wurst werden so gruppiert, dass gleiche Farben nicht nebeneinander liegen. Eine reiche Auswahl von passendem Dekor und Beilagen bietet weitere Möglichkeiten, das Farbenbild zu beleben.

Zu den vorbereitenden Arbeiten gehören das exakte Ausschneiden oder Zerlegen des vorgesehenen Materials. Von besonderer Bedeutung für die anschließende Darbietung sind die Schnittbilder. Saubere und glatte Schnittflächen und -kanten kann man nur erreichen, wenn die Ware gut gekühlt ist, die Messerscheiben der Aufschnittmaschinen scharf sind oder geeignete, scharfe Tranchiermesser benutzt werden.

Bei der Gestaltung von Schauplatten verwendet man ein Haupt- oder Mittelstück, das angeschnitten präsentiert wird, sowie die Tranchen vom Hauptstück und die dazu passenden Beilagen. Je kleiner die Tranchen und Umlagen gehalten werden, desto vielfältiger kann der Gast seine Auswahl treffen. Die Garnituren und Beilagen müssen geschmacklich zum Hauptstück passen und, wenn möglich, der Anzahl der aufgelegten Scheiben entsprechen. Der nicht aufgeschnittene Rest des Hauptstückes überragt in der Höhe die anderen Zutaten und fällt deshalb besonders ins Auge. Die Scheiben erhalten ein lebhafteres Aussehen und leichte Höhe durch eine fächerartiges, schräges Aufeinanderlegen der Tranchen. Beim Belegen der Schauplatten bildet das Hauptstück den Blickpunkt und dient als Orientierung für das Auflegen der übrigen Bestandteile und sollte deshalb überlegt platziert werden. Tranchen und Beilagen müssen portioniert und in exakten Linien gleichmäßig angerichtet werden. Platten nicht überladen, damit Platz zwischen Hauptstück, Tranchen und Beilagen bleibt und die einzelnen Formen richtig zur Geltung kommen.

Da Plattenränder auch mal angefasst werden müssen, dürfen diese nicht belegt werden. Die Plattenform – rund, rechteckig oder oval – beeinflusst im besonderen Maße die Anrichteweise, wie die Skizzen und Fotos auf dieser Seite verdeutlichen.



Supplement-Platten

Diese Art von Platten bezeichnet man auch einfach als Nachreichplatten oder »Füller«. Sie dienen dazu, dass die nachfolgenden Gäste ebenso schön angerichtete Platten und vor allen Dingen gleiche Produkte vorfinden, wie sie auf den ersten Prunk- oder Schauplatten zu finden waren. Bei diesen Platten werden die Tranchen nicht mehr so großzügig, also eher dichter, aufgelegt wie auf den Schauplatten, ebenso die Beilagen, Salate und Saucen. Zudem ist es sinnvoll, immer ein Schneidebrett und ein entsprechendes Tranchier-Set parat zu haben, um im Notfall die noch ganzen Blickfangstücke von den Platten aufschneiden zu können. Das gilt auch für die warmen Gerichte, die beim Kombinationsbüfett angeboten werden.



Die Barockplatte unten zeigt die traditionelle Anrichteweise von Hummer, auf der Silberplatte oben sind die Hummer eher modern angerichtet.





Dekor fürs Büfett

Das Schaustück begleitet die schönste Platte im Zentrum eines Büfetts für festliche Anlässe. Es kann fantasievoll gestaltet sein oder den Anlass der Feier aufnehmen.

Früher war eine große Tafel oder ein Büfett ohne Schaustück ganz und gar undenkbar. Heute ist es kein Muss mehr, charakterisiert aber immer noch den großen festlichen Anlass. Schaustücke sind im Gegensatz zu Gemüsegarnituren nicht zum Essen bestimmt und können aus verschiedenen, möglichst essbaren Materialien hergestellt sein, etwa aus Zucker und Schokolade, aber auch aus Ziehmargarine, Salzteig oder Eis. Die Herstellung solch großer, manchmal sogar meterhoher Skulpturen ist nicht ganz einfach und erfordert jeweils genaue Kenntnisse des zu verarbeitenden Materials. Darüber hinaus bedarf es gestalterischer Fähigkeiten, denn Form, Größe und Proportion der Skulptur müssen stimmen. Inhaltlich gibt es hingegen keine Vorgaben: Schaustücke können sehr fantasievoll geformt sein, sie können aber auch den Anlass der Feier widerspiegeln, ein Motto thematisieren oder eine Saison aufgreifen. Der Kreativität der Spezialisten sind hier keinerlei Grenzen gesetzt.



Urs Regli, Pâtissier aus der Schweiz, modelliert auf einer Unterlage aus Styrodur einen Fisch aus Ziehmargarine. Als Basis dient eine Wurzel.



Stück für Stück wird die Ziehmargarine aufgetragen: Der Fisch hat jetzt bereits Flossen, Schwanz und Schuppen, zuletzt formt Urs Regli das Fischmaul.



Eine thailändische Gemüseschnitzerin beim Schnitzen von Blüten aus Salatgurken. Die fertigen spitzblättrigen Blüten legt sie sofort in Eiswasser.

Geschnitztes Gemüse

Gemüseschnitzen ist nicht schwer, und die kleinen Kunstwerke erzielen eine große Wirkung. Reizvoll sind sie als Garnituren für Platten und Teller.

Die Kunst des Gemüseschnitzens kommt ursprünglich aus Asien. In den buddhistischen Ländern gehört das Darbringen kunstvoll gestalteter Speiseopfer zum religiösen Ritual. Sehr verbreitet ist Gemüseschnitzen beispielsweise in Thailand, auf Sri Lanka, Bali oder auch in China – wahre Könner sind dort am Werk. Seit einiger Zeit hat sich geschnitztes Gemüse als essbare Garnitur weltweit einen Platz im Alltag der Restaurants erobert: Kleine Blüten, Rosetten oder Fächer aus Tomaten, Zucchini, Radieschen, Karotten oder Gurken erfreuen das Auge und sind einfach herzustellen. Die meisten Gemüsearten und viele Obstarten eignen sich zum Herstellen der Schnitzereien. Entscheidend für das Ergebnis sind in erster Linie die Größe sowie die Beschaffenheit des Fruchtfleisches.

Auch die Farbe spielt eine Rolle, so können beispielsweise verschiedenfarbige Gemüse- oder Obstarten reizvoll zu einer bunten Blüte kombiniert werden. An Werkzeug benötigt man nicht viel: Zwar haben die Profis ein ganzes Set verschiedener Schnitzwerkzeuge, Messer und Ausstecher. Für den Anfang genügt jedoch ein kleines gebogenes Messer (Tourniermesser), ein gut geschärfter Spar- oder Apfelschäler, ein feines spitzes und scharfes Messer sowie verschiedene Ausstecher. Für Fortgeschrittene ist zudem eine kleine Auswahl an Schnitzmessern empfehlenswert. Wichtig bei der Herstellung von Gemüsegarnituren: Das Gemüse wird immer kalt verarbeitet und die fertigen Blätter oder Blüten legt man sofort in Eiswasser, um sie frisch zu halten.





Bunte Blätter aus Gemüse: Von grünen und gelben Zucchini trennt man die Schale 3 mm dick ab und schneidet daraus glatte oder ziselierte Blätter.



Blüte aus Stangensellerie: Als Basis dient der untere Teil eines Stangenselleries. Aus den Stängelansätzen werden die Blütenblätter geschnitzt.



Karotten-Rosette: Aus einer Karottenscheibe mit einem gezackten Ausstecher eine Rosette ausstechen und das Zentrum mit dem Messer fertig stellen.



Rosen aus Roter Bete und Rettich: Man beginnt mit den äußeren 5 Blättern, die nächsten Reihen werden jeweils versetzt herausgearbeitet.



Blüten aus Paprika: Aus rotem Paprika vierblättrige Blüten schneiden, Stiel und Samen bilden das Zentrum. Die Samen kann man in Mohn tauchen.



Blüten aus Spitzpaprika: Die linke Blüte funktioniert wie die Blüte aus rotem Paprika, für die rechte schneidet man die Spitze rundum ein.



Zweifarbige Blume aus einer kleinen Melone: Einen interessanten Kontrast erzielt man durch die dunkleren Hüllblätter (Schale) und das hellere Innere.



Radieschen-Blüten: Radieschen mit dem Stecheisen rings um den Stielansatz einstechen (links) oder zwei Blüten ineinander setzen (rechts).



Dreifarbige Blüte: Die Hüllblätter bestehen aus dem Stielansatz einer Zucchini, die weißen Blätter aus Rettich und das Innere aus Karotte.



Tomaten-Rose mit Blättern: Eine Tomate wie einen Apfel schälen und den Schalenstreifen zu einer Rose aufdrehen. Zucchini-Blätter daneben legen.



1 **Melonenkrone herstellen:** Damit der Deckel überall gleich dick ist, einen Ring auf die Melone legen und mit dem Messer Zacken markieren.



2 Mit Hilfe eines Dreieck-Stecheisens die Melone an den markierten Stellen jeweils bis zur Mitte durchstechen.



3 Die Melone vorsichtig auseinander nehmen. Die exakt ausgestochenen Zacken der beiden Hälften sind jetzt gut sichtbar.



4 Zuletzt die Kerne entfernen. Das ausgehöhlte Innere der Melone dient als Behältnis und kann etwa mit Portwein oder Salat gefüllt werden.



1 **Zucchiniblüte herstellen:** Etwas oberhalb des Stielansatzes mit dem Tourniermesser 5 Blütenblätter aus der Zucchinifrucht schneiden.



2 Die Blüte am Stielansatz anfassen und vorsichtig von der Zucchini abbrechen, dabei die Blütenblätter nicht verletzen.



3 Gut sichtbar ist hier die ausgebrochene Blüte sowie die restliche Zucchini. Der Verlust bei dieser Garnitur ist sehr gering.



Dreiblättrige Zucchiniblüte: Zucchini in 2 1/2 cm große Stücke teilen. Jeweils 3 Blütenblätter einschneiden, das Innere kugelig schnitzen.



1 **Karottenblüten herstellen:** Die Karotte von vier Seiten spitz zulaufend parieren, dabei fällt an der Spitze mehr Abschnitt an als oben.



2 Die Karotte jeweils an allen vier Kanten bis zur Mitte vorsichtig einschneiden, dabei aber nicht zu tief schneiden.



3 Die Blüte vorsichtig ausbrechen, dabei die fertige Blüte aber nicht verletzen. Aus der restlichen Karotte weitere Blüten herstellen.



4 Hier eine Anzahl fertiger Karottenblüten. Auch sie werden wie alle fertigen Gemüsegarnituren sofort in Eiswasser gelegt.



1 **Verschiedene Garnituren aus Kohlrabi – hier ein Herz:** Kohlrabi schälen, erst in 7 mm dicke Scheiben, dann in Herzform schneiden.



2 Das Kohlrabiherz parieren, in der Mitte mit einer Kerbe versehen und seitlich auf beiden Seiten leicht einkerben.



1 **Kohlrabi-Fisch:** Geschälte Kohlrabi in 7 mm dicke Scheiben teilen. Umrisse mit dem Messer einritzen, dann in Fischform schneiden.



2 Den Fisch mit dem Messer weiter verzieren: Flossen, Schwanz und Kopf andeuten und nach Belieben noch ein Stück Flosse einstecken.



1 **Kohlrabi-Rosette:** Die geschälte Kohlrabi in 7 mm dicke Scheiben schneiden, mit einem gezackten Ausstecher Blüten ausstechen …



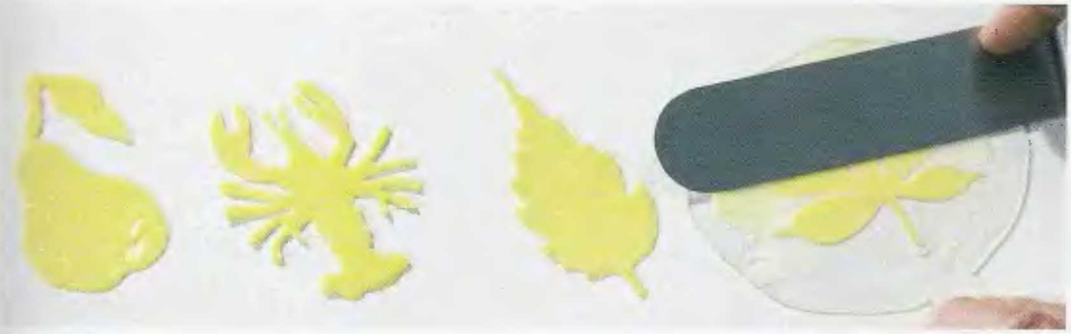
2 … und mit dem Messer das Zentrum der Blüte herausarbeiten. Dann die Kohlrabi-Rosette ringsum leicht einkerben.



1 **Kohlrabi-Dahlie:** Sieht schwerer aus, als es ist: Von der Mitte beginnend die Blütenblätter mit runden Stecheisen versetzt ausschneiden.



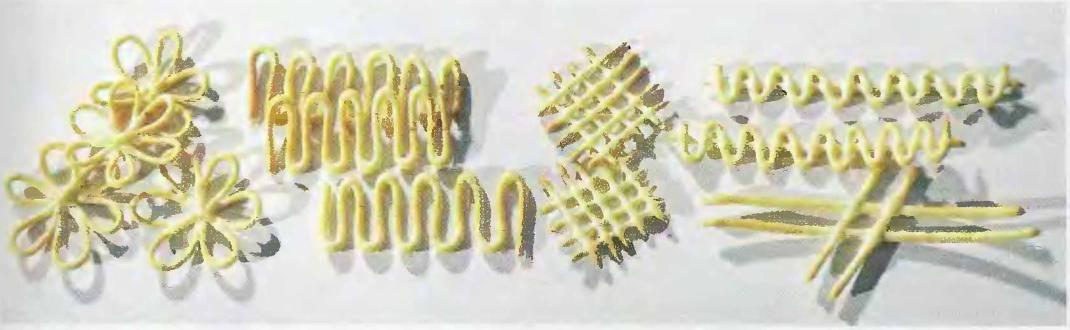
2 Einen Streifen Fruchtfleisch abschneiden und einzelne Blütenblätter ausstechen, die Blütenblätter sind dabei jeweils versetzt.



Gebackene Garnituren aus Kartoffelmasse: Für die Masse 35 g Püreepulver oder -flocken mit 15 g Stärke und 10 g Mehl vermischen. 100 g Ei und 50 ml Sahne unterrühren, mit Salz und Muskat würzen und zuletzt 15 g flüssige Butter einarbeiten. Die Masse ruhen lassen, durch ein feines Sieb streichen, mit Hilfe verschiedener Schablonen auf Dauerbackfolie streichen und goldbraun backen. Von links nach rechts: Birne, Krebs, Blatt, Kastanienblatt.



Gebackene Garnituren aus Brandteig: Auch aus Brandteig (Zutaten: 90 ml Milch oder Wasser, 30 g Butter, 70 g Mehl Type 550, 100 g Ei, Salz und Muskat; Herstellung: → S. 95) lassen sich mit Hilfe verschiedener Schablonen Garnituren herstellen. Durch Zugabe verschiedener Gewürze wie beispielsweise Curry kann man sie geschmacklich variieren. Von links nach rechts: Kastanienblatt, Taube, Fisch, Ahornblatt und Blatt.



Gebackene Ornamente aus Brandteig: Einen Brandteig herstellen (siehe oben), diesen in eine Spritztüte aus Pergament füllen. Ornamente wie Linien oder Wellen auf Dauerbackfolie aufspritzen und backen. Von links nach rechts: Blüten, Wellen, Gitter, Schlangenlinien und Stäbchen.



Getrocknete Fruchtchips: Die Früchte in sehr dünne Scheiben schneiden, diese mit heißem Läuterzucker (hergestellt aus 135 g Zucker und 100 ml Wasser) übergießen und 3 Stunden abgedeckt ziehen lassen. Auf Dauerbackfolie legen und die Fruchtchips bei 95 °C im vorgeheizten Ofen trocknen. Herausnehmen, abkühlen lassen und in einem luftdichten Behälter aufbewahren. Von links nach rechts: Orange, Birne, Blutorange, Apfel und Limette.



Getrocknete Gemüsechips: Das Gemüse in dünne Scheiben schneiden, leicht salzen und bei 60 °C im vorgeheizten Ofen trocknen. Von links nach rechts: Fenchel, Aubergine, Zucchini, Rote Bete und Süßkartoffel (mit einem Blattausstecher ausgestochen).



Eleganz auf Silber

Festlich-vornehm präsentiert: Das große Gala-Büfett ist unumstritten das Highlight der kalten Küche. Die Rezepte dafür – von Entrées bis Desserts – finden sich auf den folgenden Seiten.



Ein Gala-Büfett ist eine große Herausforderung für Küche und Service, das fängt bei den Vorbereitungen an, reicht über Organisation und Planung bis hin zu Dekoration, Service und Logistik bei »Außer-Haus-Veranstaltungen« (→ S. 360–369). Daneben sind auch die Präsentation, der Aufbau und die Platzierung der Speisen auf der Büfett-Tafel für das Gelingen der Gala-Veranstaltung von enormer Bedeutung.

Der Aufbau des Büfetts – Platzierung der Speisen auf dem Büfett

Die Speisen können entweder auf der ebenen Fläche der Tafel oder in Verbindung mit Aufbauten stufenweise auf verschiedenen Ebenen angeordnet werden. Durch diese Auflockerung wird das Büfett überschaubarer und optisch wirkungsvoller.

Die Anordnung der Speisen auf dem Büfett entspricht der klassischen Speisenfolge. Danach befinden sich zum Beispiel Cocktails, Pasteten, Galantinen und Terrinen am Anfang des Büfetts, während Süßspeisen, Käse und Obst auf der Büfett-Tafel den Abschluss bilden.
Dekorative Platten mit Hummer oder Langusten, Geflügel, Mastkalb- oder Rehrücken sind attraktive Schaustücke, mit deren Hilfe auf dem Büfett optische Glanzpunkte geschaffen werden.

Wenn es die Speisen zulassen, unterlegt man solche Platten außerdem mit Holzklötzchen oder Tellern. Durch die Schrägstellung wird die Draufsicht verbessert, die einzelnen Bestandteile der Platte kommen besser zur Geltung. Die Schauplatten haben ihren Platz in der vorderen Reihe, bei stufenförmigen Aufbauten auf der vorderen, unteren Ebene. Nebenplatten, Schüsseln und Saucieren werden dahinter oder auf den dahinterliegenden Stufen angeordnet.

Begleitende Saucen, in Saucieren angerichtet und auf Untertellern aufgesetzt, sind jeweils den zugehörigen Platten oder Speisen zuzuordnen. Verschiedene Beilagen und Salate, in Schüsseln angerichtet, werden so platziert, dass sie zu den danebenstehenden Hauptplatten passen.

Brot und Partybrötchen werden in Körben präsentiert und haben ihren Platz bei den Tellern – entweder am Anfang des Büfetts oder am Ende. Sie können jedoch auch direkt auf den Gästetischen eingesetzt werden.



Vorlegebestecke dürfen ebenfalls nicht vergessen werden. Sie müssen bei Platten und Schüsseln so angelegt werden, dass sie der Gast leicht erreichen kann, sofern Selbstbedienung vorgesehen ist.

Nach dem erfolgreichen Verlauf eines Gala-Büfetts außer Haus, müssen alle mitgebrachten Gegenstände wieder zurück in den Betrieb transportiert werden. Dort wird dann eine Inventur sämtlicher ausgeliehenen Teile erstellt. Teller, Bestecke, Gläser, Platten, Schüsseln und Saucieren werden gereinigt und wieder für die nächste Nutzung verpackt.

Die im Folgenden präsentierten Rezepturen für verschiedene Platten, Salate, Suppen, Saucen und Desserts sind jeweils für ein Gala-Büfett für 60 Personen berechnet.

Zum Aperitif wird den Gästen gerne ein Glas Sekt oder Champagner gereicht. Weitere beliebte, appetitanregende Getränke sind trockene Sherrys oder Portweine. Cocktails, Mischgetränke, etwa Sekt mit Fruchtmark, -saft oder Likör (Kir oder Kir royale) sind ebenfalls beliebt.

Die Austernplatte ist die klassische Eröffnung eines festlichen Gala-Büfetts.





Geeiste Melonensuppe

3 Galiamelonen von je etwa 800 g
150 ml weißer Portwein
etwa 150 ml Geflügel- oder Hummerfond
Salz, Pfeffer
Ingwersirup
Für die Einlage:
200 g kleine Melonenkugeln (Wasser- und Cantaloup-Melone)
1 EL Estragonstreifen

Galiamelonen vierteln und mit einem Löffel die Kerne entfernen. Das Fruchtfleisch von der Schale lösen, grob würfeln und im Mixer fein pürieren. Portwein sowie Fond einrühren und alles mit Salz, Pfeffer und Ingwersirup würzen. Die Suppe in eine Schüssel füllen und zugedeckt sehr gut kühlen. Vor dem Servieren in eine Schale füllen, die Melonenkugeln auf der Suppe anrichten und mit Estragon bestreuen.

Cocktail von Krebsen

40 bis 50 gekochte Krebsschwänze ohne Schale
150 g Äpfel
180 g Tomatenfruchtfleisch, klein gewürfelt
200 g Salatgurke, ohne Samen, klein gewürfelt
10 gekochte Krebsscheren in der Schale
Für das Dressing:
200 g Mayonnaise
80 g Crème fraîche
Salz, Pfeffer
Außerdem:
Friséesalat, mundgerecht zerpflückt
Rucolablätter

Die Hälfte der Krebsschwänze für die Garnitur beiseite legen. Die restlichen Krebsschwänze in kleine Würfel schneiden. Die Äpfel vierteln, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Je 1 EL Tomaten-, Gurken- und Apfelwürfel für die Garnitur beiseite stellen. Sämtliche Zutaten für das Dressing gut miteinander verrühren. In einer Schüssel die restlichen Tomaten-, Gurken- und Apfelwürfel mit dem Krebsfleisch vermengen. Alles locker mit dem Dressing vermischen. Jeweils etwas Friséesalat in die bereitgestellten Porzellanschalen oder Cocktailgläser verteilen, die Krebscocktailmischung darin anrichten. Den Cockteil mit den ganzen Krebsschwänzen und den Krebsscheren, den beiseite gestellten Apfel-, Tomaten- und Gurkenwürfeln sowie mit einem Blättchen Rucola garnieren.

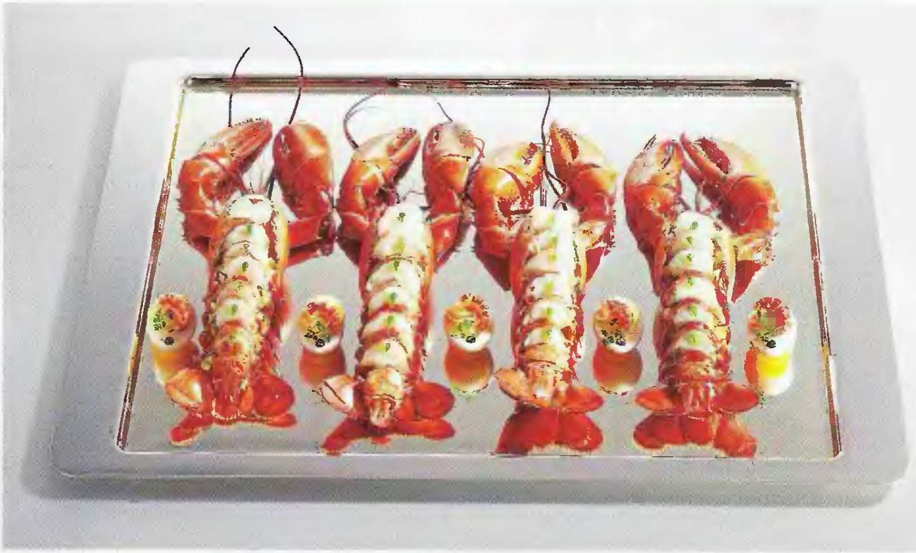


Fruchtig: Mango-Rucola-Salat – eine ungewöhnliche Komposition, die sich auf dem großen Büfett sehr gut macht.

Gefüllter Hummer

4 gekochte Hummer von je 450 bis 550 g
Für den Gemüsesalat:
200 g Karotten, geschält und klein gewürfelt
150 g Zuckerschoten, geputzt und gewürfelt
150 g rotes Paprikafruchtfleisch, gewürfelt
500 g dünner weißer Spargel, geschält, gewürfelt
etwa 150 g Mayonnaise
1 bis 2 EL gehackte Petersilie
Salz, Pfeffer
Für die Eigelbcreme:
4 hart gekochte Eigelbe
60 g Butter
Salz, Pfeffer
Cayennepfeffer
einige Spritzer Zitronensaft
Außerdem:
etwas flüssiges Lauch-Gelee (→ S. 275), kurz vor dem Gelieren
grünes Paprikafruchtfleisch, in Tropfen geschnitten
hart gekochte Eier, geschält und halbiert
gekochte Krebsschwänze, Kerbelblättchen
Trüffelscheiben, in Punkte geschnitten

Die Hummer auf der Bauchseite aufschneiden und das Schwanzfleisch auslösen. Kopf- und Schwanzteil unter fließendem kaltem Wasser gründlich waschen und gut abtropfen lassen. Die Scheren anknacken. Die Hummer nebeneinander auf einer Platte anrichten.
Für den Salat das klein gewürfelte Gemüse in Salzwasser nacheinander bissfest garen, herausheben, in Eiswasser abschrecken und auf Küchenpapier sehr gut abtropfen lassen.
Gemüse, Mayonnaise und Petersilie in einer Schüssel vermengen, salzen und pfeffern.
Den Gemüsesalat in die Hummerschalen füllen. Das Schwanzfleisch in Scheiben schneiden, auf dem Salat anrichten und mit etwas Lauchgelee nappieren. Die Hummerscheiben mit grünen Paprikatropfen garnieren.
Für die Eigelbcreme die gekochten Eigelbe durch ein feines Sieb streichen, mit der Butter und den Gewürzen glatt rühren. Für die Garnitur das Eigelb aus den Eihälften lösen, Eigelbcreme-Rosetten darauf spritzen und diese jeweils mit einem Krebsschwanz, einem Kerbelblättchen und einem Trüffelstückchen garnieren. Die Eihälften zwischen die Hummer auf die Platte setzen.



Mango-Rucola-Salat

2 Mangos von je etwa 400 g
1 Bund Rucola, geputzt, gewaschen, abgetropft
grober roter Pfeffer
ausgelöste Kerne von 1 Granatapfel
Für die Sauce:
45 ml Himbeeressig
Salz, Pfeffer
1 kleine rote Chilischote ohne Samen, fein gehackt
30 ml Macadamiaöl
45 ml Sonnenblumenöl

Die Mangos in drei Teile schneiden. Das am Stein haftende Fruchtfleisch des mittleren Teils mit dem Messer abschaben, es wird für die Sauce benötigt. Das Fruchtfleisch aus den Backen lösen und 1 cm groß würfeln. Rucola und Mangowürfel in einer Schale anrichten, mit rotem Pfeffer und Granatapfelkernen bestreuen. Für die Sauce das abgeschabte Mangofruchtfleisch – es sollten etwa 80 g sein – pürieren und durch ein Sieb passieren. Mangomark mit Essig, Salz und Pfeffer verrühren. Chiliwürfel und beide Ölsorten unterrühren und die Sauce über den Salat träufeln.



Die große Fischplatte – links eine Forellentorte, im Vordergrund eine Saiblinggalantine, in der Mitte eine Räucheraalterrine und dahinter eine Lachsterrine. Als Garnitur: gefüllte Kirschtomaten und Kapuzinerkresse mit Blüten.

Die Fischplatte

Dekorativ arrangiert ist die Fischplatte wichtiger Bestandteil des großen Büfetts. Optisch wird Spannung einmal durch die unterschiedliche Höhe der Elemente erzeugt: Die Forellentorte ist höher als die anderen Elemente der Platte. Zudem liegen die Scheiben in leichtem Schwung.

Forellentorte

4 große Scheiben Räucherlachs
Für die Forellenfarce:
200 g frisches Forellenfilet, gekühlt
200 ml Sahne, gekühlt, Salz, Pfeffer
1 TL Karottenwürfel
1 TL Spinatmatte (→ S. 296), 1 TL Trüffelwürfel
Für die Lachsfarce:
100 g Lachsfilet, gekühlt, 100 ml Sahne, gekühlt
1 cl Pernod, 1 cl Noilly Prat, Salz, Pfeffer
1 TL Zuckerschotenwürfelchen
Außerdem:
1 Tortenring, 4 cm hoch und 14 cm Durchmesser
1 Tortenboden, 14 cm Ø
(aus 100 g geriebenem Teig → S. 96)
3 Scheiben Surimi, 12 Krebsscheren
30 g Eigelbcreme (→ S. 377)
120 g Forellenfilet, in 12 Stücke geschnitten
Kürbiskerne

Forellenfilet und Sahne zu einer Farce verarbeiten, salzen und pfeffern. Die eine Hälfte der Farce mit Karottenwürfeln, die andere mit Spinatmatte und Trüffelwürfeln vermischen, beides kühl stellen. Lachs und Sahne ebenfalls zu einer Farce verarbeiten, mit Pernod, Noilly Prat, Salz und Pfeffer würzen, Zuckerschotenwürfel unterrühren. Tortenring auf ein Blech setzen, die grüne Forellenfarce darin gleichmäßig hoch verstreichen und mit 2 Scheiben Räucherlachs belegen. Lachsfarce aufstreichen und mit den restlichen 2 Scheiben Räucherlachs belegen, darauf die weiße Forellenfarce verstreichen. Die Forellentorte im vorgeheizten Ofen bei 75 °C garen. Herausnehmen, erkalten lassen, auf den Tortenboden setzen und den Rand der Torte mit Surimischeiben ummanteln. Die Oberfläche mit Eigelbcremerosetten und Krebsscheren garnieren. Darauf jeweils ein Stückchen Forellenfilet und einen Kürbiskern setzen.

Saiblinggalantine

5 Saiblingfilets von je 80 g mit Haut, pariert
Für die Saiblingfarce:
200 g Saiblingfilet, gekühlt
150 ml Sahne, gekühlt, 2 cl trockener Sherry
7 g Salz, Pfeffer
150 g rohe Garnelenschwänze,
geschält und Darm entfernt
1 EL Kräuter (Estragon und Kerbel)

Außerdem:
1 Trapez-Terrinenform von 850 ml Inhalt
und 24 cm Länge, hitzebeständige Klarsichtfolie

Terrinenform mit Folie auslegen. Saiblingfilets mit der Haut nach unten quer einlegen, so dass sie auf beiden Seiten etwas überlappen. Aus dem gekühlten Saiblingsfilet, Sahne, Sherry, Salz und Pfeffer eine Farce herstellen. Garnelen und Kräuter untermischen. Die Farce in die Form einfüllen. Filets über der Farce zusammenschlagen. Galantine im Ofen bei 150 °C im Wasserbad pochieren.

Räucheraalterrine

200 g Räucheraalfilet, gehäutet und in 15 cm lange Stücke geschnitten
Für die Zanderfarce:
120 g Zanderfilet, gekühlt, 120 ml Sahne, gekühlt
1 cl Pernod, 1 cl Noilly Prat, Salz, Pfeffer
1 TL Spinatmatte (→ S. 296)
1 TL rote Paprikawürfelchen
1 TL Trüffelwürfelchen, 1 EL gehackter Dill
Für die Lachsfarce:
60 g Lachs, gekühlt, 60 ml Sahne, gekühlt
1 cl Grand Marnier, Salz, Pfeffer
Außerdem:
1 Rehrücken-Terrinenform von 500 ml
und 15 cm Länge, hitzebeständige Klarsichtfolie

Zander und Sahne zu einer Farce verarbeiten, mit Pernod, Noilly Prat, Salz und Pfeffer würzen. 50 g Zanderfarce abmessen und mit der Spinatmatte sowie den Paprika- und Trüffelwürfeln vermischen, kühl stellen. Den Dill unter die restliche Zanderfarce rühren, ebenfalls kühl stellen. Aus Lachs, Sahne, Grand Marnier, Salz und Pfeffer ebenfalls eine Farce herstellen, kühlen. Terrinenform mit Folie auslegen und dünn mit der Dill-Zander-Farce bestreichen. Räucheraalfilets darauf legen und mit etwas Lachsfarce bestreichen. Darauf eine Schicht grüne Zanderfarce einfüllen. Die restliche Lachsfarce einfüllen, glatt streichen, mit Aalstücken belegen und alles mit Dill-Zander-Farce bestreichen. Die Form schließen und im Ofen bei 150 °C im Wasserbad pochieren.

Lachsterrine

100 g Lachsfilet, pariert, 16 x 3 cm groß
1 Noriblatt, 50 g rohe Garnelenschwänze, geschält und den Darm entfernt
1 Scheibe Räucherlachs
Für die Lachsfarce:
300 g Lachsfilet, gekühlt, 200 ml Sahne, gekühlt
1 Eiweiß, 30 ml Grand Marnier, Salz, Pfeffer
1 TL Spinatmatte (→ S. 296)
Außerdem:
1 Terrinenform von 16 cm Länge und 6 cm Durchmesser, hitzebeständige Klarsichtfolie

Lachs, Sahne und Eiweiß zu einer Farce verarbeiten, mit Grand Marnier, Salz und Pfeffer würzen. 200 g Lachsfarce abmessen und mit der Spinatmatte färben. Lachsfilet in das Noriblatt einrollen. Garnelenschwänze in den Räucherlachs einschlagen. Die Folie in Größe der Form zurechtschneiden, 3 mm dick mit der grünen Lachsfarce bestreichen und in die Terrinenform legen. Ungefärbte Lachsfarce darauf verstreichen, die Lachs- und Garnelenrolle nebeneinander einlegen und mit der übrigen Lachsfarce bedecken. Die Form verschließen und die Terrine im Ofen bei 150 °C im Wasserbad pochieren.

Garnitur für die Fischplatte

2 Kirschtomaten, blanchiert und gehäutet
30 g Perlen von Zucchini und Karotten, bissfest gegart
15 g Perlen von hart gekochtem Eiweiß
1 EL einfache Salatsauce
2 gekochte Spargelspitzen, 2 dünne Trüffelstreifen
Basilikumblätter und Kapuzinerkresseblüten

Von den Tomaten einen kleinen Deckel abschneiden und das Innere der Tomaten mit einem Kugelausstecher aushöhlen. Zucchini-, Karotten- und Eiweißperlen vorsichtig mit der Sauce vermischen, in die Tomaten füllen und diese mit Spargelspitzen und Trüffelstreifen garnieren. Die Fischplatte mit den gefüllten Kirschtomaten, den Kräutern und Blüten garnieren.





Salate mit grünem und weißem Spargel eignen sich bestens für ein Büfett, da das Frühlingsgemüse gut in Form bleibt. Das Basilikumöl, das für den grünen Spargelsalat benötigt wird, lässt sich leicht selbst herstellen: In einer Pfanne 200 ml Maiskeimöl erwärmen, 1 EL grob gehackte Basilikumblätter einrühren und das Öl 1 Stunde ziehen lassen. Zum Aufbewahren abgekühlt in ein Glas füllen.

Spargelsalat weiß

1 kg dünner weißer Spargel, geputzt und geschält
etwas Zitronensaft, Salz
100 g Lachsschinken, klein gewürfelt
einige Blätter Frisée und Radicchio, geputzt
Für die Sauce:
45 bis 60 ml Estragonessig, 30 ml Spargelsud
Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker
15 ml Walnussöl, 75 ml Traubenkernöl
2 EL Schnittlauchröllchen

Die Spargel in mit Zitronensaft versetztem Salzwasser 10 bis 15 Minuten garen, aus dem Sud heben und abkühlen lassen. 30 ml Spargelsud abmessen und beiseite stellen. Sämtliche Zutaten für die Sauce gut miteinander verrühren. Spargel in einer länglichen Schale anrichtem, mit dem Lachsschinken bestreuen, mit der Sauce beträufeln und mit Blattsalaten garnieren.

Spargelsalat grün

800 g dünner grüner Spargel (Thai-Spargel), Salz
100 g luftgetrockneter Schinken, in feinen Streifen
15 ml Sonnenblumenöl
100 g hart gekochtes Eiweiß, klein gewürfelt
Für die Sauce:
30 bis 45 ml Limettensaft, Salz, Pfeffer
60 bis 75 ml Basilikumöl

Spargelenden kürzen und die Stangen in Salzwasser 5 bis 6 Minuten garen, herausheben, gut abtropfen und abkühlen lassen. Den Schinken im heißen Öl kross braten, herausnehmen und abkühlen lassen. Alle Zutaten für die Sauce gut miteinander verrühren. Den Spargel in einer länglichen Schale anrichten, mit der Sauce beträufeln und zur Hälfte mit den Eiweiß- und Schinkenwürfeln bestreuen.

Lachs- und Krebsplatte

Klassiker auf dem Büfett sind Lachs und gefüllte Krebsnasen. Diese – etwas höher und im Hintergrund arrangiert – dienen hier als attraktiver Blickfang. Im Vordergrund farblich harmonisch Lachs und Garnelenterrine.

Pochiertes Lachsfilet

600 g Lachsfilet ohne Haut, pariert
1 l gewürzter Fischfond

Das Lachsfilet in dem Fischfond pochieren. Abkühlen lassen und das Lachsfilet in gleich breite Stücke schneiden.

Garnelenterrine

200 g rohe Garnelenschwänze,
geschält und den Darm entfernt
Für die Lachsmousse:
150 g pochiertes Lachsfilet, gewürfelt
75 g Fischvelouté (→ S. 288)
2 cl Pernod
Salz, Pfeffer
1 TL Spinatmatte (→ S. 296)
20 g rote Paprikawürfelchen
20 g Trüffelwürfelchen
3 Blatt Gelatine, kalt eingeweicht
75 ml Sahne, geschlagen
Für die Linsen:
60 g gegarte Linsen
1 EL blanchierte Gemüsewürfelchen (Lauch, Karotte, Schalotten), mit Salz, Pfeffer und Essig gewürzt
50 g flüssiges Aspik
Außerdem:
1 Tunnel-Terrinenform von 600 ml Inhalt mit 4,5 cm Höhe, 5,5 cm Breite und 30 cm Länge
hitzebeständige Folie



Lachs- und Krebsplatte: Im Vordergrund Scheiben von pochiertem Lachs, dahinter die Garnelenterrine, gefolgt von in Streifen geschnittenem Lachsfilet Gourmet und als optisches Highlight die gefüllten Krebsnasen. Die Garnitur besteht aus gefüllten Gurkenscheiben.

Für die Lachsmousse das Lachsfilet und die Fischvelouté pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Die Masse mit Pernod, Salz und Pfeffer würzen. Spinatmatte, Paprika- und Trüffelwürfel unterrühren. Die gut ausgedrückte Gelatine über einem Wasserbad auflösen und unter die Lachsmasse rühren. 1/4 der geschlagenen Sahne unterrühren. Die restliche Sahne nach und nach mit dem Holzlöffel unterheben. Die Terrinenform mit Folie auslegen und die Garnelenschwänze nebeneinander in die Form einschichten. Darauf die Lachsmousse verstreichen. Die Linsen mit den Gemüsewürfeln vermengen und auf der Lachsmousse verteilen. Alles mit Aspik überziehen und die Lachsmousse im Kühlschrank erstarren lassen.

Lachsfilet Gourmet

500 g sanft geräuchertes Rückenfilet
vom schottischen Lachs

Das Lachsfilet Gourmet in 8 gleich große Stücke schneiden.

Gefüllte Krebsnasen

400 g Zanderfarce (→ S. 301 oder 304)
1 EL Spinatmatte (→ S. 296)
8 Krebsnasen, gewaschen und abgetropft
Außerdem:
hitzebeständige Folie

Die Zanderfarce mit der Spinatmatte verrühren und die Krebsnasen damit füllen – man rechnet mit 50 g Farce pro Krebsnase. Die Krebsnasen in Folie wickeln und pochieren.

Gefüllte Gurkenscheiben

5 Stück Salatgurke von je 40 g, 2 cm hoch
Salz, 30 g Eigelbcreme (→ S. 377)
1 Karotte, in Scheiben
Außerdem:
gewellter Ausstecher von 4,5 cm Ø
1 kleiner Hummerausstecher

Aus den Gurkenstücken mit dem gewellten Ausstecher je 1 Scheibe ausstechen und das Innere mit einem Kugelaussstecher aushöhlen. Die Gurkenscheiben in Salzwasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken und die Gurken gut abtropfen lassen. Die Eigelbcreme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle Nr. 5 füllen und Rosetten auf die Gurkenscheiben spritzen. Aus den Karottenscheiben jeweils einen Hummer ausstechen, blanchieren und auf die gefüllten Gurkenscheiben setzen.

Kalbsrücken & Kaninchen

Die Platte mit dem Kalbsrücken im Teig und der Kaninchenterrine sollte nicht überladen wirken, um beide Elemente gut zur Geltung zu bringen.

Kalbsrücken im Teig

500 g ausgelöster Kalbsrücken
Salz, Pfeffer, 30 ml Olivenöl
Für die Kalbsfarce:
225 g Kalbfleisch, gekühlt, 1/8 l Sahne, gekühlt
Salz, Pfeffer, 1 EL gehackte Petersilie
30 g blanchierter und fein pürierter Blattspinat
Außerdem:
Küchengarn, 400 g Pastetenteig (→ S. 96)
2 Eigelbe, mit etwas Honig verquirlt

Kalbsrücken in ein Drittel Höhe fast ganz durchtrennen, aufklappen. Das dickere Stück mittig fast ganz durchtrennen, aufklappen – es sollte eine Fläche von 27 x 15 cm sein – und den Rücken plattieren. Das Fleisch sollte 35 x 15 cm groß sein, salzen und pfeffern. Aus Kalbfleisch und Sahne eine Farce herstellen, mit Salz, Pfeffer und Petersilie würzen. Die Farce halbieren, unter eine Hälfte das Spinatpüree rühren. Die ungefärbte Farce auf dem Rücken verteilen, die grüne Farce darauf verstreichen. Aufrollen und alles wie einen Rollbraten binden, salzen und pfeffern. Den Rücken im heißen Öl ringsum anbraten und bei 160 °C im vorgeheizten Ofen in 15 bis 20 Minuten fertig braten. Herausnehmen, abkühlen lassen und alles etwa 1 Stunde gut kühlen. Pastetenteig 3 mm dick zu einer Platte von 26 x 26 cm ausrollen und den Rücken darin einschlagen. Oberfläche mit Eigelb bestreichen, 10 Minuten ruhen lassen. Teig erneut mit Eigelb bestreichen und den Kalbsrücken bei 200 °C im vorgeheizten Ofen 15 bis 20 Minuten backen. Herausnehmen, abkühlen lassen und in Scheiben schneiden.

Kaninchenrücken mit Filet vom Wildhasen

1 Kaninchenrücken, ausgelöst mit Bauchlappen
Salz, Pfeffer
10 g getrocknete Steinpilze, kalt eingeweicht
150 ml Geflügelfarce (→ S. 299)
1 EL gehackte Petersilie
20 g Walnusskerne, gehackt, 2 cl Cognac
1 Rückenfilet vom Wildhasen, etwa 100 g
30 ml Olivenöl
Außerdem:
Küchengarn, Alufolie

Kaninchenrücken auf einer Arbeitsfläche auslegen, salzen und pfeffern. Pilze gut ausdrücken und grob zerkleinern. Geflügelfarce mit Pilzen, Petersilie, Walnüssen, Cognac, Salz und Pfeffer vermengen. Einen Teil der Farce auf dem Kaninchenrücken verstreichen. Wildhasenfilet ringsum leicht mit Farce bestreichen, in die Mitte des Kaninchenrückens setzen und die restliche Farce darauf verteilen. Bauchlappen des Kaninchens



Schön garniert: Die Platte mit Kalbsrücken und Kaninchen. Links der Kalbsrücken im Teig, in Scheiben geschnitten, rechts die Kaninchenterrine. Für die Garnitur halbiert man 3 reife blaue Feigen und belegt sie jeweils mit einem Apfelfächer. Im Vordergrund eine 1/2 Sharonfrucht, in dünnen Scheiben und eine Kapuzinerkresseblüte.



Die große Fleischplatte – auch sie von zentraler Bedeutung beim großen Büfett. Links der gefüllte Schweinerücken, rechts das Roastbeef vom Knochen geschnitten.

darüber klappen und alles wie einen Rollbraten binden, salzen und pfeffern. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und den Kaninchenrücken darin ringsum anbraten. Vom Herd nehmen und bei 160 °C im vorgeheizten Ofen in etwa 20 Minuten fertig braten. Herausnehmen, Kaninchenrücken in Folie wickeln und in der Folie auskühlen lassen. Garn entfernen und den gefüllten Kaninchenrücken in Scheiben schneiden.

Die Fleischplatte

Interessant ist das Arrangement des Roastbeefs, das über die Knochen in leichtem Schwung von oben nach unten gelegt wird.

Gefüllter Schweinerücken

750 g ausgelöster Schweinerücken, pariert
5 getrocknete Aprikosen, etwa 50 g
5 getrocknete Pflaumen, etwa 50 g
Salz, Pfeffer, 30 ml Maiskeimöl

Den Schweinerücken mit den getrockneten Aprikosen und Pflaumen spicken, salzen und pfeffern. Öl in einer Pfanne erhitzen, das Filet ringsum darin anbraten und bei 170 °C im vorgeheizten Ofen in 30 bis 35 Minuten fertig braten. Herausnehmen, das Fleisch in Folie wickeln und erkalten lassen. Den kalten gefüllten Schweinerücken in Scheiben schneiden.

Roastbeef

1,5 kg Roastbeef am Knochen
Salz, Pfeffer
4 EL Sonnenblumenöl

Das Roastbeef mit Salz und Pfeffer würzen und im heißen Öl ringsum anbraten. Bei 80 °C im Nachtgarverfahren, also über Nacht auf Kerntemperatur 58 °C garen. Herausnehmen und das Fleisch am Knochen erkalten lassen.
Das Roastbeef vom Knochen lösen und in dünne Scheiben schneiden. Den Knochen auf die Platte legen. Die Roastbeefscheiben von oben nach unten über die Knochen anrichten.



Die große Wildplatte darf nicht fehlen: Hauptelemente sind hier Wildschweinpastete und Rehsowie Hirschkalbsrücken. Ergänzt durch Campari-Orangen-Gelee und Gamsschinken (ersatzweise Wildschweinschinken verwenden), attraktiv im Kürbisring (am besten einen Hokkaido-Kürbis nehmen) angerichtet. Für die Garnitur Zucchinischeiben in Salzwasser blanchieren, abschrecken und gut abtropfen lassen. Rosetten aus Maronenpüree aufspritzen und je eine glasierte Marone auflegen.

Die Wildplatte

Eine schöne Komposition: links die Wildschweinpastete, vorne das Campari-Orangen-Gelee, dahinter in leichtem Schwung erst der Rehrücken, dann der Hirschkalbsrücken und schließlich Gamsschinken im Kürbisteller angerichtet. Die Garnitur ganz links besteht aus Zucchinischeiben mit Maronenpüree und glasierten Maronen.

Wildschweinpastete

300 g Wildschweinfleisch, pariert, gewürfelt
150 g fetter Speck, grob gewürfelt
100 ml Sahne, gut gekühlt, 3 cl Gin, Salz, Pfeffer
etwa 400 g Pastetenteig (→ S. 96)
Für die Einlage:
75 g gekochter Schinken, klein gewürfelt
30 g Pistazienkerne, 60 g getrocknete Cranberries
1 g eingelegte grüne Pfefferkörner
150 ml Portwein-Gelee, kurz vor dem Gelieren (→ S. 274, statt Madeira 4 cl weißer Portwein)
Außerdem:
1 Pastetenform von 750 ml Inhalt

Aus Wildschweinfleisch, Speck, Sahne, Gin, Salz und Pfeffer eine feine Farce herstellen. Schinkenwürfel, Pistazien, Cranberries und Pfefferkörner unter die Farce mischen. Pastetenteig ausrollen und die Form damit auslegen. Wildschweinfarce einfüllen, die Pastete schließen und ruhen lassen. Aus dem Deckel 2 Kamine ausstechen und die Pastete bei 160 °C im vorgeheizten Ofen etwa 35 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und die Pastete auskühlen lassen. Wenn sie ausgekühlt ist, das Portwein-Gelee durch die Kamine gießen und die Pastete erneut kühlen. Wildschweinpastete in Scheiben schneiden.

Rehrücken mit Petersilienwurzeln gespickt und Hirschkalbsrücken

1,6 kg Rehrücken
etwa 200 g kleine Petersilienwurzeln, geschält
Salz, Pfeffer, 30 ml Pflanzenöl
150 g Kalbslebermousse
250 g gebratener Hirschkalbsrücken
schwarze Nüsse, in Scheiben (→ S. 171)

Rehrückenfilets von den Knochen lösen und parieren, es sollte etwa 850 g Fleisch sein. Petersilienwurzeln in Salzwasser bissfest garen und in Eiswasser abschrecken. Rehrückenfilets quer halbieren, so erhält man 4 Stücke, mit den Petersilienwurzeln spicken, salzen und pfeffern. Die Filets im heißen Öl rundum anbraten, dann bei 140 °C im vorgeheizten Ofen in 10 bis 15 Minuten fertig braten (Kerntemperatur 53 °C). Rehrückenfilets in Folie wickeln und abkühlen lassen. Ein etwa 15 cm langes Stück vom Rehrückenknochen abtrennen, in leicht gesalzenem Wasser blanchieren, herausheben und abkühlen lassen. Den Knochen gleichmäßig mit Kalbslebermousse bestreichen, auf eine Platte mit Geleespiegel setzen und erst mit Scheiben vom Hirschkalbsrücken dann mit Rehrückenfiletstücken belegen. Den Zwischenraum mit Kalbslebermousse ausspritzen und mit schwarzen Nüssen garnieren. Rehrücken auch davor anrichten.

Campari-Orangen-Gelee

ausgelöste Filets von 4 Orangen
50 ml Campari, 50 ml Granatapfelsirup
1/4 l frisch gepresster Orangensaft, passiert
6 Blatt Gelatine, kalt eingeweicht
Außerdem:
1 Dachrinnenform von 1/2 l Inhalt, 30 cm lang

Orangenfilets 30 Minuten in Campari marinieren. Granatapfelsirup und Orangensaft erhitzen, die Filets mit dem Campari zufügen, vom Herd nehmen und die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Die Mischung in die Form füllen und kalt stellen. Vor der Verwendung die Form in heißes Wasser tauchen, das Gelee auf eine Platte stürzen und quer in Scheiben schneiden.

Die Geflügelplatte

Im Vordergrund der Platte gefüllte Entenbrust, daneben gebratene Putenbrust und im Hintergrund als Blickfang Poularden-Ballotines.

Gefüllte Entenbrust

2 küchenfertige Entenbrüste von je etwa 400 g
120 g Geflügelfarce (→ S. 299)
10 g Pistazienkerne, gehackt
30 g Kumquats, blanchiert und kalt abgeschreckt
2 cl Grand Marnier
2 g Ingwerwurzel, geschält
Salz, Pfeffer, 30 ml Sonnenblumenöl
Außerdem:
Küchengarn

Von den Entenbrüsten die Haut entfernen und in das Fleisch jeweils eine Tasche schneiden.
Die Geflügelfarce mit den Pistazien vermengen. Gut abgetropfte Kumquats fein würfeln, mit dem Likör vermischen und unter die Farce rühren. Den Ingwer durch die Knoblauchpresse dazudrücken und die Farce mit Salz und Pfeffer würzen. Die Geflügelfarce in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen, in die Taschen der Entenbrüste spritzen und diese mit Küchengarn zunähen. Entenbrüste salzen und pfeffern und im heißen Öl ringsum anbraten. Vom Herd nehmen und die Entenbrüste bei 140 °C im vorgeheizten Ofen in 20 bis 25 Minuten fertig braten. Herausnehmen, in Folie wickeln, abkühlen lassen und die gefüllte Entenbrust in Scheiben schneiden.

Gebratene Putenbrust

600 g Baby-Putenbrust mit Haut, pariert
Salz, Pfeffer
2 EL Sonnenblumenöl

Die Putenbrust salzen und pfeffern. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Putenbrust darin ringsum anbraten, vom Herd nehmen und bei 140 °C im vorgeheizten Ofen in etwa 30 Minuten fertig braten. Herausnehmen, in Folie wickeln, abkühlen lassen und die Putenbrust mit der Haut in Scheiben schneiden.

Gefüllte Poularden-Ballotines

8 Poulardenkeulen von je etwa 200 g
100 g getrocknete Aprikosen
60 g schwarze Nüsse (→ S. 171), Salz, Pfeffer
400 g Geflügelfarce (→ S. 299)
80 g gekochter Schinken, klein gewürfelt
8 Scheiben Lachsschinken
8 EL Geflügelglace

Von den Poulardenkeulen jeweils den Oberschenkelknochen sowie das Gelenk auslösen. Die getrockneten Aprikosen und schwarzen Nüsse in 1/2 cm große Würfel schneiden.
Die Poulardenkeulen mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Farce bestreichen. Die restliche Farce mit Aprikosen, schwarzen Nüssen und Schinkenwürfeln vermengen. Die Lachsschinkenscheiben nebeneinander auslegen, jeweils etwas Farce darauf setzen und die Scheiben aufrollen. Poulardenkeulen mit den Lachsschinkenröllchen füllen, in Form binden und bei 160 °C im vorgeheizten Ofen etwa 25 Minuten langsam braten, dabei wiederholt mit Geflügelglace glasieren.

Die Geflügelplatte:
Links gefüllte Entenbrust, rechts gebratene Putenbrust und dahinter Poularden-Ballotines. Als Garnitur hier ein Kumquat-Trauben-Kompott mit Roibush-Gelee.
Für das Kompott 1 EL Orangenblütenhonig mit 80 ml Orangensaft aufkochen, 300 g Kumquatscheiben zufügen. Abkühlen lassen und 50 g kernlose blaue halbierte Trauben und die Kerne von 1 Granatapfel untermischen. Für das Gelee 1/2 l heißen Roibush-Tee mit 50 g Zucker und 1 Spritzer Limettensaft verrühren und 10 Blatt kalt eingeweichte Gelatine darin auflösen. In eine flache Schale gießen und im Kühlschrank zu Gelee erstarren lassen. Das Gelee würfeln, mit dem Kompott vermischen und mit Zitronenmelisse garnieren.





Verschiedene Brotsorten, Brötchen und Brezen dürfen auf dem Büfett nicht fehlen. Ergänzt werden sie durch Brotaufstriche wie Schmalz und Quark sowie fein geschnittene Kräuter, beispielsweise Schnittlauch und Petersilie.

Artischocken-Tomaten-Salat

3 Gläser Artischockenherzen (Abtropfgewicht jeweils 180 g)
250 g Tomaten, 80 g schwarze Oliven
1 Hand voll Frisée-Salat, geputzt und zerpflückt
Für die Sauce:
30 bis 45 ml Zitronenessig, Salz, Pfeffer
75 bis 90 ml Olivenöl

Die abgetropften Artischockenherzen je nach Größe halbieren oder vierteln. Die Tomaten häuten und vierteln. Samen entfernen und die Viertel längs halbieren. Zutaten für die Sauce gut verrühren. Artischocken mit übrigen Zutaten anrichten und mit der Sauce übergießen.

Waldorf-Salat

500 g Stangensellerie, geputzt, 250 g Äpfel
80 g Walnusskerne, grob gehackt
150 bis 200 g Mayonnaise, Salz, Pfeffer

Außerdem:
1/4 Apfel, in dünnen Scheiben, etwas Selleriegrün

Stangensellerie und Apfelfruchtfleisch in 1/2 cm große Würfel schneiden. Alles mit der Mayonnaise vermischen, salzen und pfeffern. Mit Apfelscheiben und Selleriegrün garnieren.

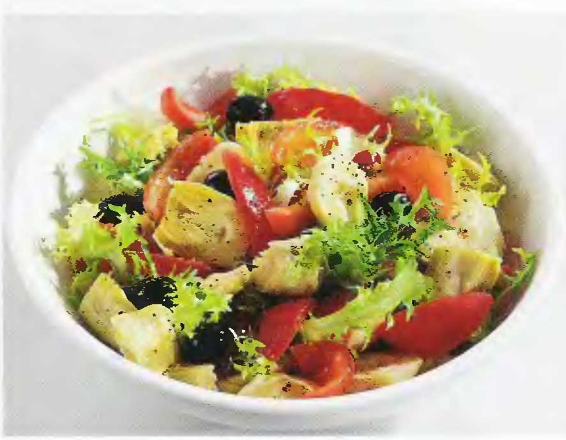
Pilzsalat

500 g Pfifferlinge, geputzt, größere Pilze halbiert
1 Glas Stockschwämmchen (Abtropfgewicht 155 g)
80 g roh geräucherter durchwachsener Speck
80 g Schalotten, geschält und fein gehackt
40 g Butter, Salz, Pfeffer
Für die Vinaigrette:
45 ml Schalottenessig, Salz, Pfeffer
90 ml Sonnenblumenöl
60 g Frühlingszwiebeln, geputzt, in feinen Ringen
1/2 TL grober roter Pfeffer, 1 EL gehackte Petersilie

Stockschwämmchen abspülen und abtropfen lassen. Speck klein würfeln und mit den Schalotten in Butter anschwitzen. Pfifferlinge 4 bis 5 Minuten mitschwitzen, würzen und abkühlen lassen. Vinaigrette herstellen und über die Pilze gießen, alles vermischen und kurz durchziehen lassen.

Die große Käse-Etagère

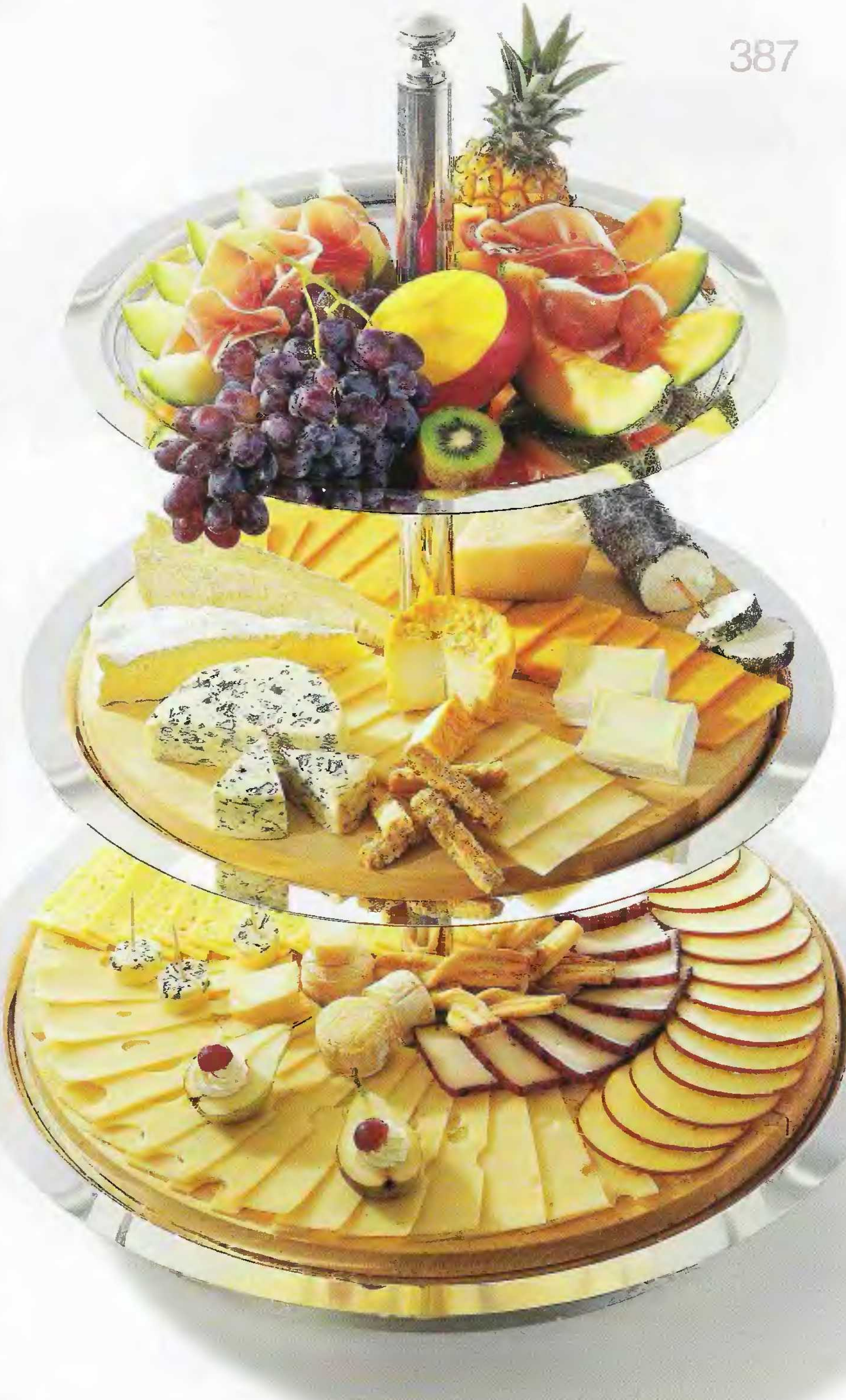
Sehr dekorativ lässt sich Käse im Rahmen eines großen Büfetts auf einer Etagère präsentieren. Zum einen wird die Etagere schon allein durch





Drei Salate fürs Büfett: Links ein Artischocken-Tomaten-Salat, in der Mitte der Klassiker Waldorf-Salat und rechts ein Pilzsalat mit Pfifferlingen und Stockschwämmchen.

ihre Höhe zum Blickfang, zum andern kann auf jeder Ebene eine andere Käsegruppe oder Geschmacksrichtung präsentiert werden.



Käse-Etagère fürs Büfett

Die untere Platte der Etagère ist mit in Scheiben geschnittenem Räucherkäse »natur«, Schweizer Emmentaler, Tilsiter sowie Tianjeros cabra (ein Ziegenkäse aus Spanien) belegt. Hinzu kommen kleine Crottins de Chavignol von je 80 g, Käsesticker mit Roquefort und Edamer, Sbrinzschleifen sowie halbierte, ausgehöhlte und mit Frischkäsecreme gefüllte Birnen.

In der mittleren Etage befindet sich in Scheiben geschnittener Greyerzer und Cheddar sowie Stücke vom Brie de Meaux, Langres, Saint-Maure, Pavé d'Affinois (aus Kuhmilch), Pecorino sardo und Fourme d'Ambert, garniert mit mürben Käsestangen (→ S. 187).

Auf der Platte ganz oben sind Scheiben von Parmaschinken sowie verschiedene, teils in Stücke geschnittene Früchte angerichtet, etwa Melone, Ananas, Mango, Kiwi und Birne.

Sbrinz-Schleifen

300 g TK-Blätterteig, 1 Eigelb
20 g fein geriebener Sbrinz, Salz, Pfeffer

Blätterteig zu einer Platte von 20 x 30 cm ausrollen und in 3 gleiche Teile (10 x 20 cm) schneiden. Zwei Platten dick mit Eigelb bestreichen, mit Käse bestreuen, salzen und pfeffern. Beide Teigplatten mit dem Käse nach oben aufeinander legen.



Die dritte Teigplatte dick mit Eigelb bestreichen und – Eigelb nach unten – auf die anderen beiden Teigplatten legen. Alles auf 11 x 22 cm ausrollen, dabei fest andrücken. Kanten gerade schneiden und von dem Teig 1 cm breite Streifen abschneiden. Diese zu Schleifen drehen, mit einer Schnittkante nach unten auf ein ungefettetes Blech setzen und bei 220 °C im vorgeheizten Ofen in 10 bis 12 Minuten goldgelb backen; herausnehmen und lauwarm abkühlen lassen.



Die große Dessert-Etagère

Desserts dürfen bei einem großen Büfett nicht fehlen. Geeignet sind hierfür verschiedene Cremes oder auch Mousse aus heller und dunkler Schokolade. Ansprechend präsentieren lassen sich die Desserts in Förmchen oder Gläsern auf einer großen Silber-Etagère.

① Crème brûlée

1/2 l Sahne, 1 Vanilleschote, aufgeschlitzt
100 g Zucker, 3 Eier, 3 Eigelbe
Außerdem:
10 Herzförmchen von je etwa 60 ml Inhalt
Puderzucker zum Bestreuen

Sahne und Vanilleschote aufkochen. Zucker, Eier und Eigelbe verrühren, aber nicht schaumig schlagen. Nach und nach die heiße Milch unterrühren. Die Eiermilch durch ein feines Sieb in die Förmchen passieren. Die Förmchen in ein 80 °C heißes Wasserbad stellen, das Wasser sollte dabei bis etwa 1 cm unter den Rand reichen. Die Creme bei 120 °C im vorgeheizten Ofen stocken lassen, dabei muss das Wasser immer unterhalb des Siedepunktes bleiben. Förmchen aus dem Ofen nehmen und die Creme abkühlen lassen. Kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben, die Förmchen unter den auf höchster Stufe vorgeheizten Grill stellen und den Zucker karamellisieren lassen.

② Marmoriertes Schokoladenmousse im Baumkuchenmantel

Für den Baumkuchen:
150 g Butter, in Stücken, 50 g Puderzucker
70 g Stärke, Salz
90 g Marzipanrohmasse, in Stücken, 7 Eigelbe
Mark von 1/4 Vanillestange
abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone
1 Messerspitze gemahlene Tonkabohne
7 Eiweiße, 100 g Zucker, 75 g Mehl, gesiebt
Für die marmorierte Mousse:
175 g weiße Kuvertüre, in kleinen Stücken
1 Ei, 1 Eigelb, 25 g Zucker
1 1/2 Blatt Gelatine, kalt eingeweicht
2 cl Crème de Cacao (klar)
1/4 l Sahne, geschlagen
60 g Zartbitter-Kuvertüre, geschmolzen
Außerdem:
1 Kastenform von 25 x 7 x 7 cm
Butter und Mehl für die Form
1 Dachrinnenform von 500 ml und 30 cm Länge
hitzebeständige Folie, Schokoladenspäne

Zunächst den Baumkuchen herstellen. Dafür Butter, Puderzucker, Stärke und Salz schaumig rühren. In die Marzipanrohmasse nach und nach die Eigelbe einarbeiten und glatt rühren. Die Gewürze zufügen und die Masse schaumig rühren. Die Kastenform leicht buttern und mit Mehl ausstäuben, überschüssiges Mehl ausklopfen. Eiweiße steif schlagen, dabei den Zucker auf drei Mal unterrühren. Marzipanmasse unter die schaumige Butter heben, Eischnee unterheben und das Mehl unterziehen. Baumkuchenmasse mit einem Pinsel dünn auf dem Boden der Form verstreichen und unter dem vorgeheizten Grill oder bei starker Oberhitze backen.

Herausnehmen, eine neue Schicht Baumkuchenmasse aufstreichen und backen. So weiterarbeiten, bis die Masse aufgebraucht ist. Baumkuchen auskühlen lassen. Für die Schokoladenmousse die weiße Kuvertüre auf einem Wasserbad schmelzen. Ei, Eigelb und Zucker im Wasserbad warm, dann kalt schlagen. Die gut ausgedrückte Gelatine in der noch warmen Eimasse auflösen. Likör sowie flüssige weiße Kuvertüre unterziehen und die geschlagene Sahne unterheben. 1/3 der Creme abnehmen und die geschmolzene dunkle Kuvertüre unterziehen. Die Dachrinnenform mit Folie auskleiden. Baumkuchen in dünne Scheiben schneiden und die Form damit auslegen. Die helle Mousse in eine Schüssel füllen, darauf die dunkle geben und – wie beim Marmorkuchen – eine Gabel durchziehen. Die Schokoladenmousse in die vorbereitete Form füllen, anziehen lassen, mit Baumkuchenscheiben abdecken und im Kühlschrank fest werden lassen. Vor dem Servieren stürzen, in Stücke schneiden und die Mousse mit Schokospänen verzieren.

③ Bayerische Creme mit Erdbeer-Gelee

Für das Gelee:
50 ml Erdbeersirup, 1/4 l Apfelsaft
3 Blatt Gelatine, kalt eingeweicht
Für die Bayerische Creme:
1/2 l Milch
1 Vanilleschote, längs aufgeschlitzt
4 Eigelbe
100 g Zucker
5 Blatt Gelatine, kalt eingeweicht
1/2 l Sahne, geschlagen
Außerdem:
10 Weißweingläser von je 200 ml Inhalt
Schokoröllchen, halbierte Erdbeeren

Für das Gelee den Erdbeersirup und den Apfelsaft erhitzen und die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Vom Herd nehmen, bis kurz vor dem Gelierpunkt abkühlen lassen und das Erdbeer-Gelee in Gläser füllen. Die Gläser leicht schräg in den Kühlschrank stellen und das Erdbeer-Gelee so erstarren lassen. Für die Bayerische Creme die Milch mit der Vanilleschote kurz aufkochen. Die Vanilleschote herausnehmen, das Mark herausschaben, in die heiße Milch geben und die Vanillemilch beiseite stellen. Eigelbe und Zucker cremig, aber nicht schaumig rühren. Die heiße Vanillemilch unter Rühren schöpflöffelweise unter die Creme rühren. Die Creme in einen Topf umfüllen und unter ständigem Rühren vorsichtig »zur Rose« abziehen, das heißt bis auf 85 °C erhitzen, bis die Creme leicht angedickt den Kochlöffel überzieht; sie darf jedoch nicht kochen. Die Creme durch ein feines Sieb passieren und die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen und auf Eiswasser kalt rühren. Die geschlagene Sahne mit dem Schneebesen unter die abgekühlte dickflüssige Creme ziehen. Die Creme in die Gläser auf das Erdbeer-Gelee einfüllen und im Kühlschrank fest werden lassen. Jeweils mit Schokoröllchen und halbierten Erdbeeren garnieren.

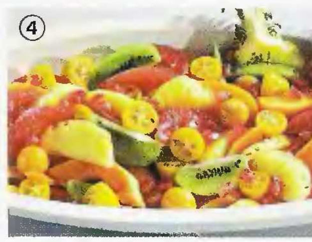


Feines Teegebäck darf nicht fehlen. Von links nach rechts: Nussrauten, Kapuziner, Abazzia-Zungen, Schwarzweißgebäck, Vanillekipferl, Pistazien-Busserl, Alpenbrot, Canache-Schiffchen und Orangeattas. Die Rezepte finden Sie auf der CD im Buch.

④ Obstsalat

30 ml Zuckersirup, 10 Kumquats, halbiert
2 Babyananas, 200 g Papayafruchtfleisch
2 Sharonfrüchte, Blütenansatz entfernt
2 Kiwi, geschält
ausgelöste Filets von 2 rosa Grapefruits
10 Physalis (Kapstachelbeeren) ohne Hüllblätter
ausgelöste Kerne von 1 Granatapfel
Für die Marinade:
150 ml frisch gepresster Orangensaft
Fruchtfleisch von 2 Grenadillas (Maracujas)
100 ml Weißwein oder Wasser
80 g Puderzucker, 30 g Orangenblütenhonig
4 cl Orangenlikör (etwa Grand Marnier)
2 cl Amaretto, Mark von 1/2 Vanilleschote
1 Sternanis, 1 kleine Zimtstange

Alle Zutaten für die Marinade aufkochen, die Hitze reduzieren und 5 bis 10 Minuten köcheln lassen. Marinade durch ein Sieb passieren und abkühlen lassen. Zuckersirup erhitzen, Kumquats darin schwenken und abkühlen lassen. Babyananas vierteln, Fruchtfleisch auslösen und in Stücke schneiden, den geviertelten Blattstrunk mit etwas Schale für die Garnitur aufbewahren. Papayafruchtfleisch quer in Scheiben schneiden. Sharonfrüchte und Kiwis in Spalten schneiden. Alle Früchte vorsichtig in einer Schüssel vermischen, mit der Marinade übergießen und 10 Minuten durchziehen lassen. Obstsalat in einer Schale anrichten und garnieren.



Obstsalat als erfrischende Komponente. Hier aus überwiegend exotischen Früchten wie Kumquats, Babyananas, Papaya, Sharonfrüchten, Kiwis, Physalis, Granatapfelkernen und Grapefruits, aromatisiert mit einer feinen Marinade.

Black & White

Ein modernes, international ausgerichtetes Büfett für eine kleinere Gesellschaft.

Modern das Geschirr und leicht das Essen: Alles ist dekorativ auf Platten angerichtet oder wird gleich in Portionsschälchen angeboten. Platten mit geringeren Portionsmengen werden rechtzeitig nachgeschoben. Die Rezepte dieses Büfetts für 15 bis 20 Personen sind der Nummerierung entsprechend aufgelistet.

① Tomatencrostini

500 g Tomatenfruchtfleisch, klein gewürfelt
2 Knoblauchzehen, gehackt, 2 TL Kapern, gehackt
1 Bund Basilikum, in Streifen geschnitten
45 bis 60 ml Olivenöl, Salz, Pfeffer, 1 Baguette

Tomatenwürfel, Knoblauch, Kapern und Basilikumstreifen vermischen, das Öl unterrühren, salzen und pfeffern. In eine Schüssel füllen. Geröstete Baguettescheiben separat dazureichen.

② Etagère mit Austern

20 Belon-Austern, geöffnet, gestoßenes Eis
2 unbehandelte Zitronen, in Achtel geschnitten

Austern auf Eis mit Zitronenachteln anrichten.

③ Räucherfischmousse von Forellen

160 g geräuchertes Forellenfilet ohne Haut
1/4 l Sahne, 30 ml Weißwein
10 ml Zitronensaft, Salz, Pfeffer



5 Blatt Gelatine, kalt eingeweicht
70 g Blattspinat, blanchiert und trockengetupft
100 g geräuchertes Forellenfilet ohne Haut, längs halbiert, etwas flüssiges Fischgelee (→ S. 291)
Außerdem:
1 Tunnelform von 700 ml Inhalt, 30 cm lang, mit 700 ml Fischgelee chemisiert (→ S. 291, 275)

Das Forellenfilet mit der Sahne fein pürieren, die Masse durch ein Sieb streichen, Wein und Zitronensaft unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und die aufgelöste Gelatine unterrühren.
Einige Spinatblätter auf den ersten Streifen Forellenfilet legen, den zweiten Streifen auflegen und alles mit den restlichen Spinatblättern umwickeln.
Die Hälfte der Mousse in die vorbereitete Form füllen, Forellenfilets mittig auflegen und die restliche Mousse gleichmäßig darauf verteilen.
Im Kühlschrank fest werden lassen und die Oberfläche der Mousse mit Gelee überziehen. Die Mousse 5 bis 6 Stunden im Kühlschrank erstarren lassen. Herausnehmen, stürzen und die Mousse in Scheiben schneiden.

④ Marinierte Artischocken

8 Artischocken mit Stiel, je etwa 120 g, Salz
Saft von 2 Zitronen, 160 g getrocknete Tomaten in Öl
80 g schwarze Oliven, entsteint und halbiert
100 g Schalotten, in feine Ringe geschnitten
Für die Marinade:
60 ml Aceto Balsamico bianco
30 ml Aceto Balsamico di Modena
180 ml Olivenöl, Salz, Pfeffer

Artischocken putzen. Salzwasser mit Zitronensaft aufkochen, Artischocken darin 10 bis 15 Minuten garen, herausnehmen und abkühlen lassen. Artischocken längs halbieren und das Heu entfernen.
Tomaten in Streifen schneiden.
Artischocken nebeneinander auf eine Platte legen, mit Tomaten, Oliven und Schalotten belegen. Aus den Zutaten eine Marinade rühren, die Artischocken damit beträufeln und 30 Minuten durchziehen lassen.



⑤ Mousse vom Hähnchen mit Spinat gefüllt

350 g Hähnchenbrustfilet ohne Haut
Salz, Pfeffer
300 ml Geflügelfond
1/4 l weißer Portwein
30 ml Noilly Prat
8 Blatt Gelatine, kalt eingeweicht
200 ml Sahne, geschlagen
10 g Butter
30 g Schalotten, fein gewürfelt
200 g Spinat, geputzt
geriebene Muskatnuss
Außerdem:
10 runde Förmchen à 100 ml
2 Karotten, gekocht
8 schwarze Oliven, entsteint
etwas flüssiges Gemüse-Gelee (→ S. 275)
1 bis 2 EL Pistazien, gehackt
Portulakblättchen

Das Hähnchenbrustfilet waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Kasserolle den Geflügelfond, 100 ml Portwein sowie den Noilly Prat zum Kochen bringen. Das Hähnchenfilet einlegen und bei mittlerer Hitze 15 bis 20 Minuten köcheln lassen. Das Hähnchenfleisch herausnehmen, etwas abkühlen lassen und mit 150 ml der Kochflüssigkeit im Mixer pürieren. Die Masse durch ein Sieb streichen, die übrige Kochflüssigkeit sorgfältig unterrühren. Den restlichen Portwein erhitzen, die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen und die Mischung unter die Hähnchenfleischmasse rühren, abschmecken. Die Masse im Kühlschrank abkühlen lassen, bis sie zu gelieren beginnt. Dann die steif geschlagene Sahne unterziehen. Die Butter in einer Pfanne zerlassen und die Schalotten darin hell anschwitzen. Den Spinat zugeben, kurz durchschwenken, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und abkühlen lassen.
Die Mousse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Den Boden sowie den Rand der Förmchen jeweils spiralförmig mit Mousse ausspritzen und diese mit einem an der Spitze abgerundeten Messer glatt streichen. Jeweils etwas Spinat einfüllen und mit der restlichen Mousse bedecken. Die Förmchen in den Kühlschrank stellen und die Mousse vollständig erstarren lassen. Vor dem Anrichten die Förmchen kurz in heißes Wasser tauchen, auf Platten stürzen und halbieren. Für die Garnitur die gekochten Karotten der Länge nach in Scheiben schneiden und mit einem kleinen ovalen Ausstecher Blütenblätter ausstechen. Die Oliven halbieren. Jede Portion mit 3 Karottenblättern und einer halben Olive garnieren und leicht mit flüssigem Gelee überziehen. Alles leicht mit gehackten Pistazien bestreuen und mit Portulakblättchen garnieren.

⑤ Ratatouille-Sülze mit Kräuter-Joghurt-Sauce

1 l Gemüsefond, gewürzt
160 g Karotten, geputzt
160 g Zuckerschoten, geputzt
160 g Zucchini, geputzt
160 g rotes Paprikafruchtfleisch
16 Blatt Gelatine, kalt eingeweicht
Für die Kräuter-Joghurt-Sauce:
400 g Doppelrahmfrischkäse
500 g Joghurt 1,5 %
eventuell etwas Milch
Salz, weißer Pfeffer
1 Prise Cayennepfeffer
4 EL fein gehackte Kräuter (Petersilie, Kerbel, Schnittlauch, Basilikum)
Außerdem:
20 Timbale-Förmchen à 40 ml
10 schwarze Oliven, entsteint
gehackte Kräuter nach Belieben

Gemüsefond erhitzen. Karotten, Zuckerschoten, Zucchini und Paprika sehr klein würfeln und in dem Fond bissfest garen. Gemüsewürfelchen in ein Sieb abgießen, dabei den Fond auffangen. Das Gemüse gut abtropfen und erkalten lassen. Die ausgedrückte Gelatine im heißen Fond auflösen, diesen mit Salz und Pfeffer würzen und etwas abkühlen lassen. Die Förmchen mit dem flüssigen Gelee chemisieren (→ S. 275). Oliven längs halbieren und jeweils eine Hälfte auf den Boden der Förmchen legen. Die Gemüsewürfel gleichmäßig in die Förmchen verteilen und mit dem restlichen flüssigen Gelee auffüllen. Die Förmchen in den Kühlschrank stellen und das Gelee erstarren lassen.



Für die Sauce Frischkäse und Joghurt glatt rühren und mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen. Sollte ihre Konsistenz zu dickflüssig sein, noch etwas Milch einrühren. Zum Schluss die gehackten Kräuter untermischen. Vor dem Anrichten die Förmchen kurz in heißes Wasser tauchen und die Sülzen auf ein Brett stürzen. Die Joghurtsauce in Schälchen verteilen und je eine Sülze in die Mitte setzen. Die Sülzen jeweils nach Belieben mit gehackten Kräutern bestreuen. Die restliche Sauce separat dazureichen.

⑦ Andalusischer Gazpacho

1,5 kg reife Tomaten, gehäutet
250 g grünes Paprikafruchtfleisch
100 g Weißbrot vom Vortag
2 Knoblauchzehen, geschält, Salz
100 ml Olivenöl
30 ml Sherryessig, Pfeffer
Außerdem:
60 g Zwiebel, 120 g Tomaten
80 g grünes Paprikafruchtfleisch
80 g Salatgurke
1 hart gekochtes Ei
100 g Weißbrot vom Vortag
30 ml Olivenöl

Tomaten vierteln, Samen entfernen und durch ein Sieb passieren, dabei den Saft ausdrücken. Das Paprikafruchtfleisch in Stücke schneiden. Das Brot einweichen. Knoblauch mit etwas Salz zerreiben und mit dem gut ausgedrückten Brot im Mixer fein pürieren. Tomaten, Paprika und den Tomatensaft zufügen und alles fein pürieren. Olivenöl langsam zugießen, bis die Suppe leicht sämig ist. Mit Sherryessig, Salz und Pfeffer würzen, in eine Schüssel füllen und die Suppe im Kühlschrank gut durchkühlen lassen.

Für die Garnitur die Zwiebel schälen und fein würfeln. Tomaten häuten, von den Samen befreien und wie das Paprikafruchtfleisch fein würfeln. Die Gurke schälen, entkernen und ebenfalls fein würfeln. Das Ei schälen und hacken. Weißbrot 1/2 cm groß würfeln und im heißen Öl hellbraun rösten. Herausnehmen, leicht salzen und die Garnituren vor dem Servieren auf der Suppe verteilen oder in kleinen Schälchen ringsum anrichten, so kann sich jeder nach Belieben selbst bedienen.



Weißes Geschirr auf schwarzem Untergrund: Der Aufbau des Büfetts lässt sich gut im Vorfeld mit den noch leeren Schüsseln, Platten, Tellern und Schälchen testen. Ganz rechts zwei Holzplatten als Unterlage für den Käse.

⑧ Marinierte Jakobsmuscheln mit Garnelen-Jakobsmuschel-Tatar

Für die Jakobsmuscheln:
20 Jakobsmuschelnüsschen
Für die eingelegten Zitronen:
5 dünnschalige unbehandelte Zitronen
grobkörniges Meersalz
Für die Marinade:
Saft von je 1/2 unbehandelten Zitrone und Limette
1 Prise Meersalz, 1 Prise Zucker
75 ml Olivenöl
Für das Garnelen-Jakobsmuschel-Tatar:
je 300 g Jakobsmuschelnüsschen und rohe Garnelen, geschält, beides topfrisch
200 g Frisée-Salat, geputzt
1 rote Peperoni, fein gehackt
60 g Frühlingszwiebeln, in Ringen
60 g Schalotten, fein gewürfelt
Salz, Pfeffer, etwas Zitronensaft
2 EL fein gehackte Petersilie
Außerdem:
6 schwarze Oliven, entsteint
60 g Schalotten, geschält, Pfeffer
60 g Keta-Kaviar, Dillzweige

Zunächst die eingelegten Zitronen herstellen: Dafür die Zitronen – sie sollten möglichst dünnschalig sein – 3 bis 5 Tage wässern, dabei das Wasser täglich wechseln. Die Zitronen ringsum mehrere Male tief einschneiden und in jeden Einschnitt 1/4 TL grobes Salz geben. Die Zitronen in ein entsprechend großes Glas schichten, mit kochendem Wasser aufgießen und 3 Wochen ziehen lassen. Die eingelegten Zitronen sind bei kühler Aufbewahrung einige Monate lang haltbar.

Für die Marinade Saft und die dünn abgeschnittene Schale von Zitrone und Limette mit Salz, Zucker und Olivenöl verrühren. Die Marinade über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen, dann durch ein feines Sieb passieren. Die Jakobsmuschelnüsschen für das »Carpaccio« – sie müssen unbedingt topfrisch sein – auf Alufolie legen und kurz anfrieren lassen. Aus dem Tiefkühlgerät nehmen und die Nüsschen in dünne Scheiben schneiden. Die Jakobsmuschelscheiben rechts und links in Streifen auf einer quadratischen Platte leicht überlappend anrichten. Für das Tatar das Jakobsmuschelfleisch fein würfeln. Garnelen der Länge nach halbieren, vom Darm befreien und ebenfalls fein würfeln. Frisée-Salat fein schneiden und mit dem Muschel- und Garnelenfleisch, der Peperoni, den Frühlingszwiebeln, den Schalotten in einer Schüssel vermengen. Tatar mit Salz und Pfeffer würzen und die Petersilie untermischen. Die Platte fertig stellen: Dafür die Oliven in Stifte, die Schalotten in feine Ringe schneiden. In der Mitte der Platte das Garnelen-Jakobsmuschel-Tatar anrichten. Das Carpaccio pfeffern, mit Schalotten, Oliven und 1 EL fein gewürfelter eingelegter Zitrone bestreuen. Mit der Marinade beträufeln und das Carpaccio mit Kaviar und Dill garnieren.

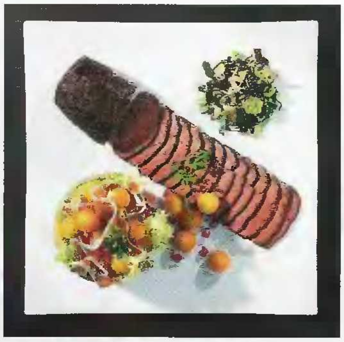
⑨ Getrüffelter Langustenschwanz auf Gemüsesalat

3 gekochte Langustenschwänze von je etwa 400 g
10 bis 12 Scheiben von Schwarzer Trüffel
etwas flüssiges Fisch-Gelee (→ S. 291)
Für den Gemüsesalat:
500 g grüne Paprikaschoten
300 g Tomaten
60 g weiße Zwiebel
1 EL gehackte Petersilie
1 kleiner Radicchio di Treviso
Für das Dressing:
15 ml Sherryessig
15 ml Rotweinessig
60 ml Olivenöl
Salz, Pfeffer
Für die Schnittlauchsauce:
100 g Mayonnaise
150 g Naturjoghurt, Salz, Pfeffer
3 EL Schnittlauchröllchen
Außerdem:
1 Rezept Cocktailsauce (→ S. 135)

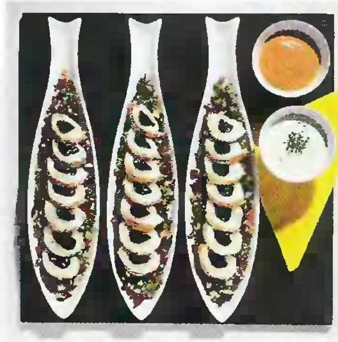
Die gekochten Langustenschwänze ausbrechen, das Fleisch quer in gleichmäßig dicke Scheiben schneiden und den Darm entfernen. Trüffelscheiben halbieren und jeweils eine halbe Trüffelscheibe auf eine Scheibe Langustenfleisch legen, mit flüssigem Gelee überziehen und dieses fest werden lassen.
Für den Gemüsesalat die Paprikaschoten entweder mit dem Sparschäler häuten oder bei 220 °C im vorgeheizten Ofen backen, bis die Haut Blasen wirft. Herausnehmen, Paprika in einer Plastiktüte schwitzen lassen, häuten und halbieren. Samenkerne und Scheidewände entfernen und das Paprikafruchtfleisch etwa 1/2 cm groß würfeln. Tomaten vom Stielansatz befreien, blanchieren, häuten, vierteln, von den Samen befreien und das Fruchtfleisch klein würfeln. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Radicchio vom Strunk befreien und in dünne Streifen schneiden. Paprika, Tomaten, Zwiebel und Radicchio in einer Schüssel vermengen. Aus den angegebenen Zutaten ein Dressing herstellen. Den Salat damit beträufeln, mit Petersilie bestreuen und 10 Minuten ziehen lassen. Gemüsesalat gleichmäßig in drei fischförmigen Platten verteilen und die Langustenscheiben jeweils leicht überlappend darauf anrichten. Die Zutaten für die Schnittlauchsauce in einer Schüssel miteinander verrühren und die Schnittlauch- wie die Cocktailsauce separat in einem Schälchen dazureichen.



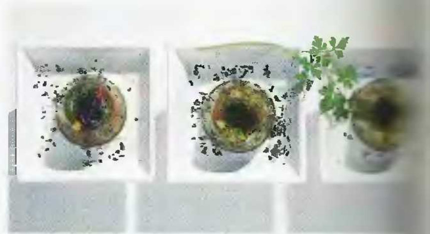
Salat von Moscardini



Gebratener Rücken vom Hirschkalb



Getrüffelter Langustenschwanz



Ratatouille-Sülze mit Kräuter-Sauce

⑩ Lachsfilet Gourmet

1 kg Lachsfilet Gourmet
10 hart gekochte Wachteleier, geschält und halbiert
10 TL Osietra-Kaviar
Für die Meerrettichsauce:
200 g Schmand, Salz, Pfeffer
2 EL frisch geriebener Meerrettich
1 EL fein gehackte Petersilie
Für die Eiervinaigrette:
2 hart gekochte Eier, geschält
40 g Schalotten, geschält
45 ml Zitronensaft
Salz, Pfeffer, 120 ml Olivenöl
2 EL Schnittlauchröllchen

Das Lachsfilet quer in etwa 3 cm breite Streifen schneiden, auf jedes Stück ein halbes mit einem halben TL Kaviar garniertes Wachtelei setzen. Für die Meerrettichsauce den Schmand mit Salz, Pfeffer, Meerrettich sowie Petersilie verrühren und die Sauce in ein Schälchen füllen. Für die Eier-Vinaigrette Eier und Schalotten fein würfeln. Den Zitronensaft mit Salz und Pfeffer verrühren, bis sich das Salz gelöst hat, dann das Öl unterschlagen. Die gehackten Eier, die Schalotten und den Schnittlauch untermischen und die Eier-Vinaigrette in einem zweiten Schälchen anrichten und wie die Meerrettichsauce neben den Lachs stellen.

⑪ Melone mit Parma

1 Charentais-Melone à 1 kg
einige Blätter Frisée-Salat
100 g Parmaschinken, in dünne Scheiben geschnitten
Kerne von 1/2 Granatapfel
Für die Sauce:
1 Prise Zucker
Salz, Pfeffer
30 ml Himbeeressig
60 bis 75 ml Traubenkernöl
1/2 EL gehackte Zitronenmelisse

Von der Melone einen Deckel abschneiden und Kugeln aus dem Fruchtfleisch der Melone ausstechen. Das an der Schale verbliebene Fruchtfleisch mit einem Löffel entfernen, 80 g davon abwiegen und für die Sauce beiseite stellen, den Rest anderweitig verwenden. Das Fruchtfleisch für die Sauce pürieren, durch ein feines Sieb passieren und mit den weiteren Zutaten für die Sauce verrühren. Schinken, Frisée-Salat, Melonenkugeln und Granatapfelkerne in der Melone anrichten und alles mit der Sauce beträufeln.

⑫ Gebratener Rücken vom Hirschkalb mit Shiitake-Salat

1 kg Hirschkalbsrückenfleisch
Salz, Pfeffer
30 bis 45 ml Pflanzenöl
etwas Puderzucker
Für den Shiitake-Salat:
400 g Shiitake-Pilze
60 bis 75 ml Sonnenblumenöl
50 g Zwiebel, fein gewürfelt
100 g junger Lauch, geputzt und in feine Ringe geschnitten
Salz, Pfeffer
15 bis 30 ml milder Weißweinessig
1 EL gehackte Petersilie

Hirschkalbsrückenstück parieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, das Fleischstück darin ringsum anbraten, leicht mit Puderzucker besieben und karamellisieren. Vom Herd nehmen und den Rücken bei 190 °C im vorgeheizten Ofen 5 Minuten braten, dann die Hitze auf 140 °C reduzieren und den Rücken 15 Minuten braten, dabei öfters mit dem Bratfond begießen. Anschließend die Hitze auf 100 °C reduzieren und den Rücken in weiteren 10 Minuten fertig braten. Aus dem Ofen nehmen, in Alufolie wickeln und das Fleisch in der Folie auskühlen lassen.
Für den Shiitake-Salat die Pilze putzen, den Stiel kürzen und die Hüte vierteln. 30 ml Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel und Lauch darin anschwitzen. Pilze zufügen und alles 2 bis 3 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit dem Weißweinessig ablöschen und die Mischung abkühlen lassen. Das restliche Öl sowie die Petersilie unter den Pilzsalat rühren. Den gebratenen Hirschkalbsrücken in dünne Scheiben schneiden und mit dem Pilzsalat auf einer Platte anrichten.

⑬ Salat von Moscardini

500 g küchenfertige Moscardini (Tintenfische), gehäutet, Salz
120 g rotes Paprikafruchtfleisch, gehäutet und in Streifen geschnitten
120 g gelbes Paprikafruchtfleisch, gehäutet und in Streifen geschnitten
3 Knoblauchzehen, in Scheiben
40 g Frühlingszwiebeln, in feine Ringe geschnitten
1 EL gehackte Petersilie
Saft von 1/2 Zitrone
Salz, Pfeffer
90 ml Olivenöl
80 g Cocktailtomaten, halbiert
100 g Frisée-Salat, geputzt

Die Moscardini innen und außen waschen und abtropfen lassen. Die Fangarme knapp über den Augen so abschneiden, dass sie durch einen Ring verbunden bleiben und die Kauwerkzeuge herausdrücken. Die Fangarme und Körper der Moscardini in kochendem Salzwasser garen, herausnehmen und abkühlen lassen. Paprikastreifen, Knoblauch, Frühlingszwiebeln, Petersilie, Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Öl in einer Schüssel mit den Moscardini vermischen und zugedeckt im Kühlschrank 1 Stunde durchziehen lassen. Zutaten in einer Schüssel vermischen und im Kühlschrank 1 Stunde durchziehen lassen. Herausnehmen, Tomaten und die mundgerecht zerpflückten Frisée-Salatblätter untermischen.

⑭ Salat vom marinierten Kaninchen

7 Kaninchenschultern à 150 g
80 g Karotten
80 g weiße Zwiebeln
50 g Petersilienwurzel
80 g Lauch
50 g Stangensellerie, Salz
2 Lorbeerblätter
5 Stängel Petersilie
8 junge Knoblauchzehen, halbiert
15 Salbeiblättchen
grobes Meersalz
10 zerstoßene Pfefferkörner
etwa 400 ml Olivenöl


Jakobsmuscheln mit Garnelen-Tatar


Salat vom marinierten Kaninchen


Gefüllte Wachteln, Gänseleber-Mousse


Bayerische Creme mit Himbeeren

1 kleiner Kopfsalat, geputzt
einige Blätter Radicchio, geputzt
Für die Vinaigrette:
15 ml Aceto Balsamico Tradizionale, 30 ml Weißweinessig
Salz, Pfeffer

Kaninchenschultern waschen. Suppengemüse putzen, grob würfeln und in 2 l Wasser 20 Minuten garen. Die Kaninchenschultern einlegen – bei Bedarf etwas Wasser angießen, sie sollen knapp bedeckt sein – leicht salzen, Kräuter einlegen und die Schultern knapp 1 Stunde bei reduzierter Hitze garen, dabei wiederholt abschäumen. Die Kaninchenschultern im Sud erkalten lassen. 150 ml des Suds abmessen, auf die Hälfte reduzieren und abkühlen lassen. Kaninchenschultern mit Knoblauch, Salbei, Salz, Pfeffer und Öl 2 bis 3 Tage kühl (aber nicht im Kühlschrank) marinieren. Aus beiden Essigsorten, Salz, Pfeffer, dem reduzierten Sud sowie 75 ml Öl aus der Marinade eine Vinaigrette rühren. Kaninchenfleisch von den Knochen lösen, in Stücke teilen, mit den Blattsalaten mischen, mit der Vinaigrette beträufeln und mit Knoblauch und Salbei garnieren.

⑮ Gefüllte Wachteln

8 küchenfertige Wachteln, je 160 g
Für die Farce:
300 g Geflügelfleisch, gewürfelt
Salz, Pfeffer, 200 ml Sahne
80 g Karotten, fein gewürfelt
1 TL gehackte Petersilie
3 TL Pistazien, gehackt
2 cl Cognac
2 l heller Geflügelfond (→ S. 81)
1 Bouquet garni
Außerdem:
200 ml flüssiges Geflügel-Gelee
60 g Pistazien, gemahlen

Wachteln auf der Rückenseite aufschneiden, Rumpfknochen vorsichtig auslösen, die Flügel- und Schenkelknochen sollen erhalten bleiben. Aus den Zutaten eine Farce herstellen (→ S. 298), die Wachteln damit füllen und zunähen. Wachteln einzeln in Folie verpacken. Geflügelfond mit dem Bouquet garni erhitzen, Wachteln darin 40 Minuten bei 80 °C pochieren und im Fond erkalten lassen. Aus der Folie nehmen, die Wachteln mit Gelee überziehen und mit Pistazien bestreuen.

⑯ Gänseleber-Mousse

120 ml gewürzter Geflügelfond
3 Blatt Gelatine, kalt eingeweicht
350 g Gänselebermousse, 6,5 m Ø
16 Scheiben Schwarze Trüffel
16 Kerbelblättchen
16 Toastbrotscheiben, 6,5 cm Ø

Fond erwärmen, die Gelatine darin auflösen und abkühlen lassen. Mousse in 16 etwa 1/2 cm dicke Scheiben schneiden, mit Trüffel und Kerbel belegen und mit Gelee überziehen. Fest werden lassen, auf getoastetem Brot anrichten.

⑰ Carpaccio vom Rind

500 g Rinderfilet, angefroren
45 bis 60 ml Olivenöl
Salz, grober Pfeffer
1 TL frische grüne Pfefferkörner
Crème fraîche
Parmesanspäne

Filet hauchdünn aufschneiden, auf einer dünn mit Olivenöl bestrichenen und mit Salz und Pfeffer bestreuten Platte auslegen. Salzen, pfeffern, mit Öl beträufeln, mit grünem Pfeffer bestreuen und das Carpaccio mit Crème fraîche und Parmesan garnieren.

⑱ Bayerische Creme mit Himbeeren und Mango

Für die Bayerische Creme:
1/2 l Milch
1/4 Vanilleschote
4 Eigelbe, 150 g Zucker
7 Blatt Gelatine, kalt eingeweicht
1/2 l Sahne
150 g Himbeeren
Für das Mangokompott:
8 Maracujas, 120 g Zucker
200 ml Orangensaft
40 ml Limettensaft
4 cl Rum
350 g Mangofruchtfleisch
Außerdem:
20 Timbale-Förmchen von 60 ml
200 g Himbeeren, Schokogitter
Mandarinensalbeiblättchen

Aus den Zutaten eine Bayerische Creme herstellen (→ S. 389). Geschlagene Sahne unter die Creme ziehen. Himbeeren pürieren und passieren. Die Hälfte der Creme unter das Himbeermark heben. Erst die Vanille-, dann die Himbeercreme in die Förmchen füllen, kühl stellen. Für das Kompott Maracujafruchtfleisch mit Zucker, Orangen- und Limettensaft aufkochen, 5 Minuten köcheln lassen, Rum einrühren. Sauce durch ein Sieb passieren und erkalten lassen. Gewürfeltes Mangofruchtfleisch untermischen. Die gestürzte Creme mit der Sauce in Schälchen anrichten, mit Himbeeren, Schokogitter und Salbei garnieren.

⑲ Käse-Trauben-Salat

400 g mittelalter Gouda, in Stiften
je 200 g helle und dunkle Trauben
1 Feige, geviertelt
einige Minze- und Radicchioblätter
Für die Sauce:
45 ml Sherryessig
Salz, Pfeffer
15 ml halbtrockener Sherry
60 bis 75 ml Traubenkernöl

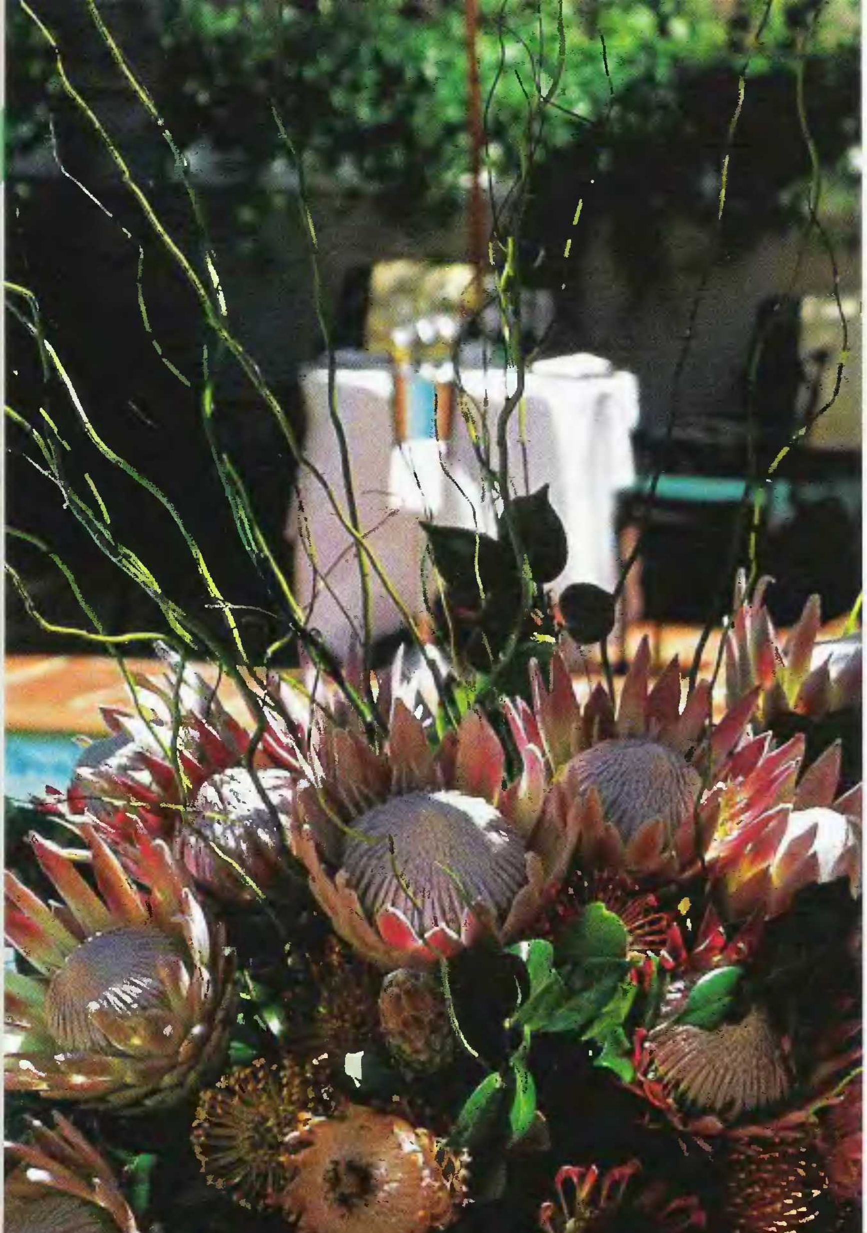
Sämtliche Salatzutaten vermischen und mit der Sauce übergießen.

⑳ Käseplatte Nr. 1

Tilsiter, Greyerzer und Tianjeros Cabra, in Scheiben
Chèvre long cendre (Ziegenkäse)
Roquefort, in Scheiben, 1 Livarot
Kräcker mit Frischkäsecreme

㉑ Käseplatte Nr. 2

Gouda, in Scheiben
Manchego, in Stücke zerbröckelt
1 Stück Brie de Meaux
Pyramide cendre (Ziegenkäse)
1 Langres
Grissini mit Parmaschinken



Fingerfood-Büfetts liegen derzeit international im Trend. In Frage kommen sie – egal ob drinnen oder draußen – vor allem für kleinere Runden. Die Gäste lieben es, wenn sie von allem kosten können – ein Häppchen hier, ein Häppchen da, unbeschwerter Genuss und leichte Küche stehen dabei im Vordergrund.

① Snoek-Pastete

500 g geräucherter Snoek (= Hecht; ersatzweise Schillerlocken oder Heilbutt ohne Haut und Gräten)
100 g weiche Butter
100 ml Sahne, Salz, Pfeffer
1 EL gehackte Petersilie, 1 Spritzer Zitronensaft
50 g getrocknete Aprikosen, fein gehackt
Außerdem:
1 Dreieck-Terrinenform, mit Klarsichtfolie ausgelegt
Borretschblüten für die Garnitur

Fisch, Butter und Sahne im Mixer fein pürieren, mit Salz, Pfeffer, Petersilie und Zitronensaft würzen, Aprikosen unterrühren. Masse in die vorbereitete Form füllen, glatt streichen und im Kühlschrank über Nacht fest werden lassen. Die Pastete stürzen, von der Folie befreien, in Scheiben schneiden, auf einer Platte anrichten und garnieren.



Garten-Büfett im Fingerfood-Format

Unbeschwerter Genuss für heiße Tage: Sommerlich-leicht ist die Auswahl der Häppchen für das Büfett im Freien. Die Mengen sind jeweils für 10 bis 12 Personen.

② Yellowtail mit Gemüsesalat auf Papayaschiffchen

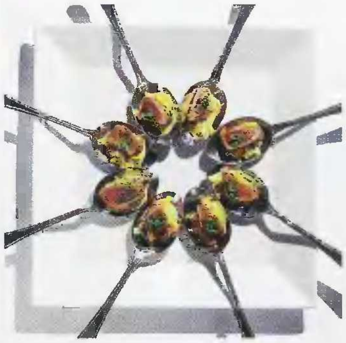
400 g Yellowtail- oder Thunfischfilet
Salz, Pfeffer, 30 bis 45 ml Pflanzenöl
Für den Gemüsesalat:
15 ml Pflanzenöl, 50 g Karotten, in feinen Streifen
50 g Paprikafruchtfleisch (rot, gelb und grün), in feinen Streifen
50 g Austernpilze, in Stücken
50 g Zucchini, in feinen Streifen, Salz, Pfeffer
Für das Dressing:
15 bis 30 ml Reisweinessig, Salz, Pfeffer
45 ml Traubenkernöl
Außerdem:
40 g Cashewkerne, geröstet und gehackt
10 kleine Papayaschiffchen
2 EL Crème fraîche, mit etwas Currypulver angerührt
Kerbelblättchen zum Garnieren

Fischfilet salzen und pfeffern, im heißen Öl kurz anbraten. Herausnehmen, abkühlen lassen und in 10 gleich große Scheiben schneiden. Für den Salat das Gemüse in heißem Öl kurz sautieren, würzen. Für das Dressing die Zutaten verrühren, über das Gemüse gießen, abkühlen lassen, abschmecken und Cashewkerne untermischen. Die Papayaschiffchen auf eine Platte setzen, den Salat darauf anrichten und jeweils eine Scheibe Fisch darauf legen. Einen Klecks Curry-Creme darauf geben, mit Kerbel garnieren.





Yellowtail mit Gemüsesalat auf Papaya



Teufelssalat mit Springbockfilet



Lachsforelle auf Sushi-Reis



Langusten-Medaillons auf Bohnen

③ Teufelssalat mit Springbockfilet

250 g Springbockfilet, pariert (ersatzweise Reh- oder Hirschfilet)
Salz, Pfeffer
15 bis 30 ml Pflanzenöl
Petersilienblättchen
Für den Salat:
100 g Paprikaschote
40 g Essiggurken, 40 g Zwiebeln
40 g Perlzwiebeln
etwa 80 g Mayonnaise
Tabasco, Salz, Pfeffer

Gemüse in Julienne schneiden, mit der Mayonnaise vermischen und mit Tabasco, Salz und Pfeffer scharf abschmecken. Das Filet mit Salz und Pfeffer würzen und im heißen Öl ringsum anbraten, herausnehmen und abkühlen lassen. Das kalte Filet in Scheiben schneiden. Den Salat auf 10 Löffel verteilen, je eine Scheibe Filet auflegen und mit einem Petersilienblättchen garnieren.

④ Lammfilet auf Rosmarinspießchen

12 Lammrückenmedaillons à 20 bis 25 g
Tandooripaste, 45 ml Olivenöl
12 kleine Zucchinischeiben, jeweils etwa 1/2 cm dick
Salz, Pfeffer
12 rote Paprikaquadrate, 2 x 2 cm
12 kleine Rosmarinzweige

Lammrückenmedaillons mit Tandooripaste würzen. Öl erhitzen und die Medaillons darin kurz von beiden Seiten anbraten, herausnehmen. Zucchinischeiben mit Salz und Pfeffer würzen und im verbliebenen Öl wie die Paprikastücke kurz braten. Herausnehmen und beides lauwarm abkühlen lassen. Erst eine Zucchinischeibe, dann ein Lammrückenmedaillon und zuletzt ein Stück Paprika mit einem Rosmarinzweig zusammenstecken, die anderen Spießchen ebenso fertig stellen und auf einer Platte anrichten, möglichst lauwarm servieren.

⑤ Lachsforelle auf Sushi-Reis

400 g Lachsforellenfilet ohne Haut
100 g Gemüse-Julienne (Karotten, Lauch, Zwiebel, Stangensellerie)
Salz, Pfeffer
1 bis 2 EL Schnittlauchröllchen
einige Blätter Lollo rosso
2 bis 3 EL Crème fraîche
1/4 TL Wasabi-Paste
Für den Sushi-Reis:
150 g japanischer Sushi-Reis
30 ml Reisessig
3/4 TL Zucker, 3/4 TL Salz

Reis zubereiten (→ S. 204). Den Reis mit einem feuchten Tuch abdecken. Das Forellenfilet in 20 Stücke à 20 g schneiden. Gemüsejulienne auf einem Blech verteilen, die mit Salz und Pfeffer gewürzten Fischstücke darauf legen und bei 70 bis 80 °C im vorgeheizten Ofen garen. Reis auf 20 Porzellanlöffel verteilen, je ein Stück Forelle darauf setzen, mit Schnittlauch bestreuen und mit Lollo rosso garnieren. Crème fraîche mit der Wasabi-Paste glatt rühren und einen kleinen Klecks auf jedes Forellenstück geben.

⑥ Geräucherter Butterfisch mit Tomaten-Confit

1 kg geräuchertes Butterfischfilet
Für das Tomaten-Confit:
400 g Tomaten, 30 ml Erdnussöl
1/2 TL grobes Meersalz
grober Pfeffer
8 junge Knoblauchzehen, halbiert
4 Thymianzweige

Die Tomaten vom Stielansatz befreien, blanchieren, häuten, vierteln und die Samen entfernen. Die Viertel mit der gewölbten Seite nach oben auf ein geöltes Blech legen. Salzen und Pfeffern, Knoblauch und Thymian darüber verteilen und die Tomaten bei 70 °C im vorgeheizten Ofen etwa 3 Stunden trocknen lassen. Knoblauch und Thymian wieder entfernen und Tomaten klein würfeln. Fischfilet in Scheiben schneiden, mit Tomaten-Confit anrichten und nach Belieben garnieren.

⑦ Shrimps auf Avocado-Salsa im Körbchen

60 Garnelen, gekocht und geschält
20 Streifen Avocado, kurz gegrillt
einige Blätter Lollo rosso, geputzt und zerpflückt
Chilistreifen, gehackte Petersilie
Für die Avocado-Salsa:
2 Avocados
80 g Maiskörner, gekocht
120 g Tomatenfruchtfleisch
15 bis 30 ml Zitronensaft
1 rote Chilischote ohne Samen, fein gewürfelt
1 Knoblauchzehe, fein gehackt
Salz, Pfeffer
Für die Wantan-Körbchen:
20 Wantan-Teigblätter
Pflanzenöl zum Frittieren

Avocados für die Salsa schälen, halbieren und den Kern entfernen. Ein Drittel des Fruchtfleisches klein würfeln, den Rest pürieren. Das Avocadopüree mit Maiskörnern, dem klein gewürfelten Tomatenfruchtfleisch, Zitronensaft, Chili und Knoblauch vermischen, salzen und pfeffern. Das Öl zum Frittieren auf 180 °C erhitzen. Je ein Teigblatt in eine geölte Kelle legen und frittieren, dabei das Blatt mit einem Löffel in die Kelle drücken. Herausnehmen und die Körbchen auf Küchenpapier gut abtropfen und abkühlen lassen. Körbchen auf eine Platte setzen, Avocado-Salsa gleichmäßig in diese verteilen und mit jeweils drei Garnelen belegen. Mit einem gegrillten Avocadostreifen, Lollo rosso, Chilistreifen und Petersilie garnieren.

⑧ Spargelröllchen mit Elandfilet

200 g Filet von der Eland-Antilope (ersatzweise Hirsch- oder Rehfilet)
Salz, Pfeffer
15 bis 30 ml Pflanzenöl
40 grüne Thai-Spargelspitzen, gekocht und 8 bis 10 cm lang
1 EL Crème fraîche
10 Kerbelblättchen

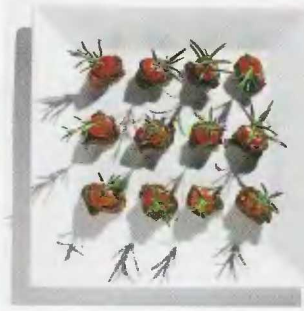
Filet mit Salz und Pfeffer würzen. Öl erhitzen und das Filet darin ringsum kurz anbraten, dann bei 120 °C im vorgeheizten Ofen in 10 bis 15 Minuten fertig braten, es soll innen noch rosa sein. Heraus-



Spargelröllchen mit Elandfilet



Cape-Marron-Cocktail



Lammfilet auf Rosmarinspießchen



Marinierter Kingklip mit Chutney

nehmen, das Fleisch in Folie gewickelt erkalten lassen. Filet in dünne Scheiben schneiden und je 4 Spargelspitzen mit einer Scheibe Filet umwickeln. Die Röllchen auf einer Platte anrichten, jeweils etwas Crème fraîche darauf setzen und mit Kerbelblättchen garnieren.

⑧ Schinken vom Strauß auf Honigmelone

20 Honigmelonenscheiben, jeweils 3 cm Ø und 1 cm hoch
20 dünne Scheiben geräucherte Straußen- oder Entenbrust
20 kleine Thymianzweige

Honigmelonenkreise auf einer Platte anrichten, Straußenbrust dekorativ darauf legen und mit Thymian garnieren.

⑩ Langusten-Medaillons auf schwarzen Bohnen

2 Langusten à 350 bis 400 g
Salz, Pfeffer
30 bis 45 ml Olivenöl
Für den Bohnensalat:
400 g schwarze Bohnen, gekocht
100 g Maiskörner, gekocht
80 g rote Paprikawürfelchen
Für die Chili-Vinaigrette:
30 bis 45 ml Weißweinessig
Salz, Pfeffer
1 rote Chilischote ohne Samen, fein gehackt
60 bis 75 ml Olivenöl
1 1/2 EL fein geschnittenes Koriandergrün
Außerdem:
10 Borretschblüten

Langusten in sprudelnd kochendem Wasser töten, herausnehmen, kalt abschrecken und etwas abkühlen lassen. Den Schwanz jeweils vom Körper abdrehen, zwischen den Gliedern in Scheiben schneiden und den Darm entfernen. Die Scheiben salzen und pfeffern. In einer Pfanne das Öl erhitzen und die Langustenscheiben darin von jeder Seite kurz braten, herausnehmen und beiseite stellen. Die Zutaten für den Salat mischen. Aus den angegebenen Zutaten eine Vinaigrette rühren, diese über den Salat gießen und alles gut durchmischen. Den Salat auf kleine Teller verteilen, je 1 gebratene Langustenscheibe auflegen und jede Portion mit einer Borretschblüte garnieren.

⑪ Cape-Marron-Cocktail

20 lebende Cape Marrons (ersatzweise Flusskrebse) à etwa 90 g
60 ml Olivenöl, Salz, Pfeffer
Für die Cocktailsauce:
100 g Mayonnaise
etwas Weinbrand
10 ml Orangensaft
1/4 TL geriebener Meerrettich
1 TL passierte Tomaten
25 g Ketchup, Salz, Pfeffer
Worcestersauce
1 Spritzer Tabasco
1 EL geschlagene Sahne
Außerdem:
Eissalat, geputzt und in Streifen
Dillspitzen zum Garnieren

Krebse in sprudelnd kochendem, mit Meersalz gewürztem Wasser töten. Herausnehmen, kalt abschrecken, Schwänze ausbrechen und Schale vorsichtig entfernen. Krebsschwänze längs einschneiden und den Darm entfernen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und 10 mit Salz und Pfeffer gewürzte Krebsschwänze darin kurz braten. Herausnehmen, die Krebsnasen auf Teller legen und jeweils einen gebratenen ganzen Krebsschwanz ansetzen. Die restlichen Krebsschwänze halbieren, mit Salz und Pfeffer würzen und ebenfalls kurz im verbliebenen Öl braten.
Je 2 Hälften neben den ganzen Krebsschwanz legen. Für die Sauce die Mayonnaise mit Weinbrand, Orangensaft und Meerrettich, den passierten Tomaten sowie dem Ketchup verrühren, alles mit Salz, Pfeffer, Worcestersauce und Tabasco würzen und die geschlagene Sahne unterheben. Jeweils einen Löffel Cocktailsauce neben den halbierten Krebsschwänzen anrichten und alles mit Eissalatstreifen und Dill garnieren.

⑫ Marinierter Kingklip mit Aprikosen-Chutney

500 g Kingklipfilet (ersatzweise Heilbuttfilet)
Für die Würzmischung:
100 g Sternanis, 15 g Kümmel
10 g Thymian, getrocknet
10 g Lorbeerblätter, getrocknet
10 g Fenchelsamen
10 g Pfefferkörner
80 g brauner Zucker
100 g Meersalz
Für das Aprikosen-Chutney:
50 g Schalotten, geschält
1 Knoblauchzehe, geschält
10 g Ingwerwurzel, geschält
30 ml Pflanzenöl
150 g getrocknete Aprikosen, in kleine Würfel geschnitten
1 rote Chilischote ohne Samen, fein gewürfelt
75 ml Weinessig
75 ml Geflügelfond
200 g Aprikosen-Gelee
Salz, Pfeffer
1 TL fein geschnittenes Koriandergrün

Zutaten für die Würzmischung im Mörser sehr fein zerstoßen. 100 g davon abwiegen, das Fischfilet gleichmäßig damit einreiben und 1 bis 2 Tage zugedeckt im Kühlschrank marinieren.
Für das Aprikosen-Chutney Schalotten, Knoblauch und Ingwer sehr fein würfeln. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, Schalotten, Knoblauch und Ingwer darin farblos anschwitzen. Die Aprikosen- und Chiliwürfel zufügen, kurz mit angehen lassen und mit dem Weinessig und dem Geflügelfond ablöschen. Das Aprikosen-Gelee unterrühren und alles zugedeckt noch 5 Minuten köcheln lassen. Das Chutney mit Salz und Pfeffer würzen, Koriandergrün einrühren und abkühlen lassen. Den marinierten Kingklip in dünne Scheiben schneiden und mit dem Aprikosen-Chutney anrichten.

Außerdem: Brot am Gästetisch einsetzen. Teller, Platten und Schüsseln bei nicht ausreichender Portionsanzahl nachreichen.









Festliche Platten – hier auf der IKA – elegant und appetitlich – sind das Herzstück eines jeden kalten Büfetts.

Im Mittelpunkt

Eines der IKA-Highlights in der Kategorie A – Kochkunst – waren wieder einmal die festlichen kalten Platten für 8 Personen. Bewertet wurde bei den Schauplatten als repräsentativem Hauptteil des Büfetts zum einen die Darbietung. Appetitlich, geschmackvoll und elegant sollte sie sein. Zum andern aber auch das moderne Styling der Platten. Beeindruckend, was die Teilnehmer hier geleistet haben: Handwerklich gekonnt hergestellt fügen sich die einzelnen Komponenten zu einem stimmigen Ganzen. Überzeugend auch die oft schwungvolle Linienführung, ergänzt durch einzelne optische Akzente. Die Auswahl der auf dieser Seite präsentierten Platten will einmal einen Gesamteindruck der Vielfalt vermitteln, zum andern aber auch verschiedene Details ins Blickfeld rücken. Besonderes Augenmerk verdienen auch die geschmackvollen Büfett-Dekorationen und Garnituren. Farbe ins Spiel bringen hier immer wieder Obst- und Gemüsebeilagen. Und Eleganz das verwendete Geschirr: Keramik, Silber und Glas waren aktuell die Favoriten.















Glossar

Abbinden: Andicken mit Liaison (Eigelb-Sahne-Mischung), Roux (Mehlschwitze) oder beurre manié (Mehlbutter); auch Formgeben und Verschließen mittels Faden, etwa bei Wurst.

Abbrennen: Erhitzen von Massen unter ständigem Rühren, angewandt zur Herstellung von Brandteig.

Abflämmen: Entfernen von Feder- und Stoppelresten und kleinen Härchen bei Geflügel.

Abschrecken: Schnelles Abkühlen von Speisen, um den Garprozess zu unterbrechen; zur Farberhaltung, z. B. bei Gemüse.

Absteifen: Lebensmittelrohstoffe so erhitzen, dass sie infolge Eiweißgerinnung steif und fest werden, zum Beispiel Austern.

Agar-Agar: Pflanzliches Geliermittel mit hoher Gelierkraft.

Amuse gueule, Amuse bouche: Appetitbissen, Häppchen, die dem Gast als Präsent der Küche unbestellt serviert werden.

Anschwitzen: Leichtes Erhitzen von Lebensmitteln mit oder ohne Fettzugabe, jedoch ohne sie Farbe nehmen zu lassen.

Aspik: Bezeichnung für eine von Gelee umhüllte Speise mit Fisch, Fleisch, Geflügel oder Gemüse, auch Gelee selbst wird als Aspik bezeichnet.

Ausbeinen: Fleisch, Geflügel oder Wild roh oder zubereitet von den Knochen trennen.

Auslösen: Zerlegen von Schlachttieren, Wild und Geflügel nach fachlichen Richtlinien (DLG).

Ausnehmen: Entfernen der Eingeweide; dieser Vorgang wird beim Wild auch als Ausweiden bezeichnet.

Ballotine: Kleinere, mit Farce gefüllte Tierkörperteile, beispielsweise Geflügelkeulen.

Bardieren: Geflügel und Wildgeflügel mit dünnen Speckscheiben umbinden, um es vor dem Austrocknen zu schützen.

Bridieren: In Form binden von Geflügel.

Brunoise: In feine Würfel geschnittenes Gemüse.

Canapés: Belegte (Brot-)Schnittchen.

Chaudfroid: Sulz- oder Decksauce, Gericht mit Sulzhülle.

Chaudfroidieren: Ein Gericht maskieren, das heißt, mit Chaudfroid (Sulz-oder Decksauce) überziehen.

Chemisieren: Überziehen von gegarten Lebensmitteln oder Ausgießen von Formen mit Gelee, etwa Timbale-Förmchen.

Chiffonade: In dünne Streifen geschnittene Blätter, etwa von Blattsalaten oder Kräutern.

Deglacieren, Ablöschen: Angießen von Flüssigkeiten, beispielsweise Bratsatz mit Brühe, Wein oder Fond.

Dressieren: 1. Anrichten; 2. In Form binden, Bridieren.

Dressing: englische Bezeichnung für Salatsauce.

Essenz, Fumet: Konzentrierte Flüssigkeit, Fumet bei Fisch.

Farce: Füllung, meist durch den Wolf gedrehtes oder gekuttertes Fleisch, Wild, Geflügel oder Fisch.

Farcieren: Füllen oder Stopfen mit Farce.

Fond: Beim Garen entstehende Flüssigkeit, die weiterverwendet wird zur Herstellung von Suppen, Saucen oder Gelees.

Galantine, Rollpastete: Roh entbeinte Tierkörper, mit Farce gefüllt, geformt, gebunden, pochiert und gekühlt mit Gelee überzogen. Hergestellt etwa aus Fisch, Geflügel.

Gelee, Sulz: Gelierte Flüssigkeit, hergestellt aus Kalbsfüßen etc. oder auch aus einem kräftigen Fond mit Gelatine.

Gelieren: Erstarren von Flüssigkeiten mit Geliermittel.

Glace: Ungesalzene sirupartig eingekochte Brühe (von Fleisch, Geflügel oder Wild) zum Überglänzen von Speisen.

Kannelieren: Schneiden von Rillen, Verzieren von Gemüse oder Obst durch keilförmiges Einschneiden.

Karkasse: Knochengerüst, vor allem bei Geflügel und Krustentieren so bezeichnet.

Klären: Beseitigen von Trübstoffen aus Flüssigkeiten, angewandt bei Brühen, klaren Suppen (Consommés) und Gelees.

Kollagen: Bindegewebs- und Gerüsteiweiß. Durch Kochen aufschließbar, nach Wasseraufnahme als Gallerte bezeichnet, getrocknet als Gelatine.

Kuttern: Feines Zerkleinern und Vermengen im Kutter. Angewandt bei Fleisch, Wurst oder Farcen.

Lardieren: Siehe Spicken.

Marinade: Beize.

Marinieren: Einlegen oder intensives Benetzen von Lebensmitteln mit säure- und gewürzhaltigen Fonds mit dem Ziel der Aromatisierung, Farberhaltung oder Aufhellung.

Maskieren: Überziehen, Verkleiden von Speisen mit Schaumbrot oder Decksauce (Chaudfroid).

Mehlieren: Neuerdings verwendet für »in Mehl wälzen«.

Melieren: Mischen, Vermischen, Vermengen, Mehl einrühren oder vorsichtig unterheben.

Mirepoix: Grob geschnittenes Wurzelgemüse, Bratgemüse.

Montieren: Aufschlagen von fertigen Saucen mit Butter; Schlagen von Eiklar zu Schnee.

Nappieren: Siehe Überziehen.

Panade: Mehl- oder Brotbrei.

Panieren: Umhüllen von gewürzten, teils in Mehl gewendeten Speisen zum Braten oder Frittieren mit dem Ziel einer Krustenbildung außen und dem Erhalt der Saftigkeit im Innern des Garguts.

Parieren: Zurechtschneiden von Fleischstücken oder Fisch und Entfernen überflüssiger Teile (Haut, Sehnen).

Parüren: Reste, die sich beim Parieren ergeben, Abschnitte.

Passieren: Durchseihen, Durchstreichen von Fonds, Suppen und Saucen durch ein Sieb oder Passiertuch. Auch Durchstreichen von Pürees mittels Durchschlag.

Plattieren: Durch Klopfen, z. B. Schnitzel, wird die natürliche Bindegewebsstruktur gelockert und eine andere Form erzielt.

Pürieren: Zerkleinern von Lebensmitteln mit dem Ziel der Herstellung von Püree oder Mus.

Putzen: Oberbegriff für Schälen, Ausschneiden von Gemüse oder Obst, Entfernen der ungenießbaren Teile bzw. der schlecht verdaulichen Außenschichten.

Quenelles: Klößchen, zum Beispiel aus Hechtfarce.

Reduzieren, Einkochen: Verringern der Flüssigkeitsmenge durch Verdampfen, meist unter Rühren.

Reifen: Veränderung von Lebensmitteln während der Lagerung mit dem Ziel eines höheren Genusswertes, wichtig etwa bei Rindfleisch.

Rösten: Garen mit direkter Kontaktwärme ohne Flüssigkeit.

Salzen: Biochemisches Zubereitungs- bzw. Haltbarmachungsverfahren von Rohstoffen. Es gibt die trockene Salzung (Einreiben mit Kochsalz) und nasse Salzung (Einlegen in Salzlake).

Sandwich: Belegte Brotscheiben.

Säuern: Haltbarmachungsverfahren mittels Genusssäuren (Essig, Zitronensaft, Sauermilch). Diese werden entweder zugesetzt oder durch Vergären erzeugt (Milchsäuregärung).

Schlagen: Mischungsvorgang, bei dem Luft in flüssige und viskose Lebensmittel eingearbeitet wird, um sie locker und voluminös zu machen, etwa bei Sahne oder Eiweiß.

Spicken, Lardieren: Einbringen von Speckstreifen in fettarme Rohstoffe, um sie vor Austrocknung zu schützen.

Timbale: Becherförmige Schüssel.

Tournieren: Formen, Zurechtschneiden, etwa von Gemüse.

Tournedos: Lendenschnittchen.

Tranche: Scheibe, Schnitte.

Tranchieren: Fachgerechtes Zerlegen von Fleisch, Fisch oder Geflügel in genussfertige Portionen.

Überglänzen, Glacieren: Überziehen von Speisen mit sirupartig eingekochtem Fond (Glace) oder Fett.

Überziehen, Nappieren: Gleichmäßiges Übergießen von Speisen mit Saucen oder flüssigem Gelee.

Velouté: Weiße Grundsauce, wird auch zum Strecken von Farcen verwendet.

Warm- und Kaltschlagen: Eine Masse unter Wärmezufuhr zu größerem Volumen aufschlagen, dann ohne Wärmezufuhr weiterschlagen, bis sie wieder abgekühlt ist, z. B. Biskuit.

Wasserbad: Entweder mit heißem oder kaltem Wasser gefüllter Behälter oder Topf, auf den eine Schüssel gesetzt wird.

Wässern: Auslaugen unerwünschter wasserlöslicher Stoffe, etwa Salz oder Bitterstoffe aus Fleisch, Fisch oder Gemüse.

Zesten: Feine Streifen von Zitrusschalen, mit dem Messer abgeschält oder mit dem Zestenreißer (Zesteur) hergestellt.

Zieselieren: Geringes beiderseitiges Einschneiden von großen Fischen zur besseren Wärmeleitung und zur Verhinderung des Reißens beim Garen.

Register

DIE KALTE KÜCHE

Die Grundlagen der kalten Küche – Produktinfos, Küchentechnik & Zubereitungen. Mit fast 2.000 Farbfotos und vielen Step-by-Step-Aufnahmen.

Das neue Nachschlagewerk für Gastronomen, Köchinnen & Köche. Unentbehrlich als Ratgeber und Rezeptbuch für die kalte Küche und zur Vorbereitung kalter Büfetts. Durchgängig großzügig bebildert, schwierige Handgriffe sind leicht nachvollziehbar Schritt für Schritt erklärt.

- Detaillierte Warenkunde und wichtige Produktinfos zu
  - Kräutern & Gewürzen
  - Fisch & Krustentieren
  - Schlachtfleisch
  - Wild & Geflügel

  und vieles mehr.

- Alle für die kalte Küche relevanten Grundzubereitungsarten in Wort und Bild, inklusive typischer Beispiele.

- Die wichtigsten Gerätschaften und Werkzeuge in der kalten Küche.

- Zahlreiche neue Zubereitungen aus der kalten Küche sowie beliebte Klassiker. Raffinierte Rezeptvorschläge für jeden Anlass:
  - Amuse gueules
  - Kalte Suppen
  - Salate & Saucen
  - Meze, Antipasti, Tapas
  - Fingerfood & Sushi
  - Delikat belegt
  - Kalte Vorspeisen
  - Gelee & Sulzen
  - Mousses & Parfaits
  - Pasteten & Terrinen
  - Käse
  - Platten für das Büfett

- Planung, Organisation und Logistik von Büfetts – am konkreten Beispiel demonstriert. Zeitgemäßes Anrichten, Garnieren & Verzieren von Platten, Tellern und Tischen. Einfache und raffinierte Garnituren, zum Beispiel aus Gemüse.



ISBN 3-8057-0487-9

Bestell-Nr. 04879